Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ

проректор
по учебной работе
А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199, учебным планом бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)
Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)
Председатель_____Агаева Ф.А.

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4,0 зачетных единиц (144 часов).

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	1	-
Семестр	2	-
Лекции	34	-
Практические занятия	34	-
Лабораторные занятия	-	-
Консультации		-
Итого аудиторных занятий	68	-
Самостоятельная работа	40	-
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
Экзамен	36	-
Зачет	-	-
Общее количество часов	144	-

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации, приобретение навыков работы с законодательными и нормативными документами, анализ их структуры, правильное применение методов и правил стандартизации при обеспечении безопасности и высокого качества пищевой продукции.

Задачи дисциплины - формирование целостной системы знаний:

- научно-теоретических и практических основ законодательства и стандартизации пищевой продукции;
- значения и роли законодательной и нормативной базы в обеспечении конкурентоспособности пищевой продукции;
- правовые, экономические и организационные аспекты контроля качества и безопасности продуктов питания;
- нормативные и технические документы, регламентирующие производство пищевых продуктов, терминология и классификация однородных групп продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1. Б. 04 Базовая часть.

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» относится к дисциплинам базовой части и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами ОПОП. Для изучения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности» (ОК-9, ПК-2, ПК-21); «Математика» (ОПК-1, ПК -13); «Информатика» (ОПК-1, ПК -13).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент ***должен:***

знать:

- методы защиты от опасностей; обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека; принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности; средства индивидуальной защиты, порядок их использования, приемы оказания первой медицинской помощи в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- задачи профессиональной деятельности; информационную и библиографическую культуру; информационно-коммуникационные технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, обработки и защиты информации; современные тенденции развития инфокоммуникационных технологий и вычислительной техники; основы программирования; основные методы разработки алгоритмов и программ; структуры данных, используемые для представления типовых информационных объектов, типовые алгоритмы обработки данных; глобальные и локальные компьютерные сети (ОПК-1);

- основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; чрезвычайные ситуации принципы действий при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера; методы защиты в условиях реализации чрезвычайных ситуаций (ПК-2);

- стандартные пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач; современные методы программирования и возможности языка программирования для постановки и решения технологических задач (ПК-13);

- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

уметь:

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты от негативных воздействий (ОК-9);

- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры; с применением информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности; использовать современные методы программирования и возможности языка программирования для решения практических типовых задач (ОПК-1);

- применять полученные теоретические знания на практике, оказывать первую помощь при возникновении чрезвычайных ситуаций; принимать участие при проведении неотложных работ при чрезвычайной ситуации (ПК-2);

- применять информационные технологии для решения практических задач; выбирать и анализировать пути достижения решений (ПК-13);

- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

владеть:

- навыками использования средств индивидуальной и коллективной защиты (ОК-9);

- методами и приемами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки и защиты информации; основными методами работы на ПЭВМ с прикладными программными средствами; одним из языков программирования высокого уровня; методами поиска в глобальных и локальных компьютерных сетях для решения практических задач (ОПК-1);

- методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-2);

- одним из языков программирования высокого уровня как средства для постановки и решения технологических задач; методами поиска в глобальных и локальных компьютерных сетях для решения технологических задач по производству продуктов питания животного происхождения (ПК-13);

- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» будут использованы при изучении дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов», «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения», «Общая технология отрасли», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»,

«Техно - химический контроль на предприятиях мясной отрасли», а также при подготовке выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОК -4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ПК -8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	***уметь***	***владеть***
ОК -4	- законодательные акты в области качества и безопасности пищевых продуктов, стандартизации и технического регулирования; - правовые нормы о защите прав потребителей; структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования;	- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; - применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами; - анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия правовым нормам	- базовыми методами анализа правовой природы конкретных правоотношений; основами реализации и защиты своих прав; - знаниями анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
ПК -8	- основные понятия, цели, задачи и документы в области стандартизации; - основные понятия в области технического регулирования, виды технических регламентов, цели их принятия; - категории и виды стандартов, требования к их обозначению и содержанию; - порядок разработки и утверждения национальных стандартов;	- использовать технические регламенты и стандарты для обеспечения безопасности и качества продуктов питания; работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;	- навыками практической работы с нормативными документами пищевой промышленности; - методологией поиска и навыками использования действующих технических регламентов, стандартов; -правилами и порядком разработки национальных стандартов и технических регламентов;
ПК-17	- основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования;	- работать со стандартами, нормативной и	- готовностью выполнять работы по стандартизации на

	- формы оценки и подтверждения соответствия продукции;	технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия пищевой продукции; - применять правила и нормы технического регулирования; - применять правила оценки соответствия сырья и пищевой продукции	предприятии; - навыками идентификации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; - правилами оформления сертификата соответствия и декларации о соответствии;

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Количество баллов		Литература
		лек.	пр.	Содержание	Часы		min	max	
1	**Раздел 1. Основы законодательства в пищевой промышленности** ***Тема 1.1:*** Право. Норма права. Нормативно- правовые акты. Понятие, признаки права. Формы и источники права. Норма права: понятие, признаки, структура. 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. Информационное обеспечение в области законодательства пищевой промышленности.	2	2	Эволюция правового регулирования качества и безопасности пищевых продуктов.	4	конспект, устный ответ	0	**3,0**	[19],
2-3	***Тема 1.2:*** Защита прав потребителей. Становление и совершенствование отношений по защите прав потребителей в России. Закон РФ «О защите прав потребителей»: структура, основные положения. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Судебная защита прав потребителей.	4	**4**	Зарубежный и международный опыт развития отношений в сфере защиты прав потребителей. Государственная и общественная защита прав потребителей.	2	устный ответ, работа на практич. зан. решение ситуац. задач	0	**6,0**	[3], [13],
4	***Тема 1.3:*** Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения. Понятия «качество пищевых продуктов» и «безопасность пищевых продуктов». Основные направления государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: нормирование, регистрация, оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов, надзор и контроль, мониторинг качества и безопасности. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.	2	2	Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ.	4	работа на практич. занятиях	0	**1,0**	[1], [3], [20]
5	***Тема 1.4****: Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом	2	2	Санитарно-эпидемиологические требования к продукции	2	устный ответ	0	**3,0**	[1], [3],

	благополучии населения». Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Полномочия РФ (субъектов РФ) в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Права и обязанности граждан, ИП и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции, ввозимой на территорию РФ. Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор			производственно-технического назначения, товарам для личных и бытовых нужд и технологиям их производства.					[22]
6-7	**Раздел 2. Техническое регулирование в пищевой промышленности** ***Тема 2.1:*** Нормативно - правовые основы системы технического регулирования. Формирование структуры технического регулирования в России. Причины и условия реформирования действующей и формирования новой системы технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании». Структура, основные положения, цели принятия, значение. Подтверждение соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров). Система технического регулирования в РФ. Объекты и основные понятия в области технического регулирования. Цели и задачи в сфере технического регулирования. Принципы технического регулирования.	4	4	Основные проблемы и направления реформирования системы технического регулирования. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Функции, области деятельности Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.	4	устный ответ, работа на практич. занятиях	0	**4,0**	[1], [2], [3], [5], [6],[12], [14],

8	***Тема 2.2:*** Технические регламенты в системе технического регулирования**.** Понятие о технических регламентах. Цели принятия. Структура, содержание, виды, формы принятия, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Технические регламенты в пищевой промышленности.	2	2	Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов. Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования.	2	устный ответ, работа на практич. занятиях	0	**4,0**	[1], [2], [3], [5], [6], [12], [14], [15], [16], [17], [18]
9	***Тема 2.3:*** Государственный надзор за соблюдением обязательных требований технических регламентов. Правовое обеспечение государственного надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов. Федеральные органы исполнительной власти, их функции и полномочия по принятию нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и на потребительском рынке (Роспотребнадзор), по оказанию государственных услуг в сфере технического регулирования и метрологии (Росстандарт), в области надзора и контроля в сфере ветеринарии (Россельхознадзор) и др. Ответственность за нарушение законодательства.	2	2	Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за нарушение требований технических регламентов. Административная, уголовная и гражданско-правовая ответственность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей. Ответственность должностных лиц органов государственного надзора и контроля.	2	защита реферата конспект	0	**4,0**	[1], [2], [3], [6], [7]
9	**1-ое рубежное тестирование**						**0**	**25**	
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
10-11	**Раздел 3. Стандартизации в пищевой промышленности** ***Тема 3.1:*** Основы национальной системы стандартизации. Цели и задачи стандартизации в РФ. Объекты стандартизации. Органы и службы стандартизации, их полномочия. Общая характеристика национальной системы стандартизации РФ. Правовая база стандартизации. ФЗ «О стандартизации в РФ»: цели принятия и сфера регулирования. Основные понятия, структура, содержание. Государственная политика РФ в сфере стандартизации. Принципы стандартизации.	4	4	История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики. Информационное обеспечение стандартизации	4	устный ответ, работа на практич. занятиях	0	**4,0**	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8], [9] [21]
12-13	***Тема 3.2:*** Средства стандартизации. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Категории стандартов: национальные, межгосударственные, международные и стандарты	4	4	Межгосударственные и международные стандарты. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов.	4	устный ответ, работа на практич. занятиях	0	**4,0**	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8]

	организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Национальные стандарты РФ на основе применения международных и региональных стандартов, их обозначение. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены национальных стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Технические условия как разновидность стандарта организации. Объекты технических условий. Технические условия на пищевые продукты.			Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.					[9] [21]
14	***Тема 3.3:*** Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов. Международная организация по стандартизации (ИСО), состав, структура и методология деятельности. Статус международных стандартов, порядок и формы их применения. Региональная система стандартизации стран Европейского экономического сообщества (ЕЭС). Технические директивы ЕЭМ и Евростандарты. Основные направления работ в области межгосударственной стандартизации. Законодательство ЕС в области качества и безопасности продукции.	2	2	Деятельность Европейской экономической комиссии ООН (ЕОК ООН) в области стандартизации. Гармонизация российских нормативных документов с международными в части безопасности пищевой продукции, а также с целью недопущения введения потребителя в заблуждение. Стандартизация в зарубежных странах. Национальные системы стандартизации с учетом требований ВТО и ГАТТ.	4	устный ответ	0	**3,0**	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8] [9]
15, 16	**Раздел 4. Подтверждение соответствия** ***Тема 4.1:*** Формы подтверждения соответствия. Оценка соответствия: понятие, формы, значение. Сущность и содержание подтверждения соответствия**:** основные понятия, цели, принципы, формы. Нормативно-правовые основы подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов, формы. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, применяемые схемы. Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты, схемы. Участники подтверждения соответствия. Участники обязательной сертификации: функции, права и обязанности. Требования, предъявляемые к органам и экспертам. Заявители в системе сертификации, их права и обязанности. Правила проведения сертификации в РФ.	4	4	Участники подтверждения соответствия. Участники обязательной сертификации: национальный, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты. Функции, права и обязанности. Федеральные законы «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании». История формирования сертификации и ее значение в современной России как инструмента обеспечения безопасности продукции.	4	устный ответ, работа на практич. занятиях	0	**4,0**	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8] [9] [12]

17	***Тема 4.2***: Системы менеджмента безопасности пищевой продукции в РФ. Понятие о системе ХАССП и требования, изложенные в ней. Принципы системы ХАССП. Специфическая терминология системы ХАССП. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества и РФ. Технический регламент ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». Международные стандарты, устанавливающие требования к системам безопасности продукции и цепей поставок.	2	2	Система качества ХАССП в мировой практике. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов». «Белая книга по безопасности пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС. Рекомендации относительно применения системы ХАССП. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии.	4	устный ответ, защита реферата конспект подготовка презентации	0	**10,0**	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8] [9] [12]
17	**2-ое рубежное тестирование**						**0**	**25**	
	Текущая работа студентов						**0**	**25**	
	Итого:	**34**	**34**		**40**		**0**	**100**	

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Круглый стол предполагает вынесение дискуссионных вопросов и обсуждение их студентами, поделенными на подгруппы. Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Проведение круглого стола предполагается по теме «Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Презентации предполагаются по темам: «Защита прав потребителей»; «Изучение структуры и основных положений ФЗ «О техническом регулировании»; «Документы в области стандартизации».

Кейс-метод (анализ конкретных ситуаций). Кейс-метод (от английского case – случай, ситуация) – усовершенствованный метод анализа конкретных ситуаций, метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач – ситуаций (решение кейсов). Метод кейсов представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации (проблеме), которая возникла в результате происшедших событий, реальных ситуаций или может возникнуть при определенных обстоятельствах в тот или иной момент времени. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них.

Решение ситуационных задач (кейсов) предусмотрено по темам: «Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей»; «Защита прав потребителей при продаже им товаров».

Выполнение тестовых заданий. Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (вопросы к зачёту и практические задания, используемые в ходе текущего контроля).

Тесты удобно использовать для быстрой проверки усвоения студентами материала по курсу, повторения пройденного. Преимущества использования тестирования перед другими формами контроля знаний студентов заключаются в том, что тестирование позволяет быстро оценить знания большого числа обучаемых при сравнительно несложной и оперативной проверке результатов выполнения тестов.

Перед применением тестов необходимо сообщить студентам об основных правилах тестирования (их можно изложить как устно, так и в форме краткой письменной инструкции, помещенной перед собственно тестовыми заданиями, которые раздаются студентам). В частности, следует разъяснить, сколько вариантов ответа среди предложенных могут быть правильными (в зависимости от используемых тестов), допускается ли использование каких-либо материалов, в какой форме требуется отметить правильный, по мнению студента, ответ (галочка, крестик и т.д.), сколько времени дается на выполнение задания и т.д.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках

индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 40 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к практическим занятиям;

- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» читается в течение одного семестра по два часа в неделю и проводятся практические занятия в объеме два часа в неделю.

Семинарские/практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание

раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента

определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Тематика рефератов (для формирования компетенций ОК-4, ПК-8, ПК-17)

1. Информационное обеспечение в области законодательства пищевой промышленности.
2. Государственная и общественная защита прав потребителей.
3. Источники института судебной защиты потребителей
4. Государственный мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
7. Роль технического регулирования в устранении барьеров в международной торговле.
8. Всемирная торговая организация и техническое регулирование.
9. Значение технического регулирования в управлении качеством продукции.
10. Совершенствование системы контроля за безопасностью пищевой продукции.
11. Деятельность Таможенного союза в области технического регулирования
12. Правовая основа Государственного контроля и надзора за соблюдением требований

технических регламентов.

13. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов
14. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
15. Технические комитеты по стандартизации.
16. Российские службы стандартизации

17. Деятельность европейского союза (ЕС) в области стандартизации

18. Единая система классификации и кодирования технико –экономической и социальной информации (ЕСКК ТЭИ) как объект стандартизации.

19. Особенности развития стандартизации в условиях глобальной экономики.

20. Роль стандартизации в обеспечении безопасности товаров в России.

21. Значение опережающей стандартизации.

22. Роль комплексной стандартизации в обеспечении безопасности товаров в РФ.

23. Значение методов стандартизации в повышении экономической эффективности производства.

24. Права и обязанности участников процедуры подтверждения соответствия.

25. Международное сотрудничество в области сертификации

26. Подтверждение соответствия при экспортно-импортных операциях.

27. Система безопасности ХАССП в мировой практике.

28. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.

29. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.

30. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	**Выявленные недостатки и замечания**	**Баллы**
1.К**ачество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)**		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
Итоговая оценка за защиту		5

<u>Перечень тем для подготовки презентаций</u>

(для формирования компетенций ОК-4, ПК-8, ПК-17)

1.Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.

2. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3. Законодательство в области технического регулирования.

1. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.

2. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.

3. История развития международной организации по стандартизации.

4. Существующие системы стандартизации в РФ. Система стандартов технической подготовки производства.

5. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации

6. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (на примере пищевой продукции животного происхождения).

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля –экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в

соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	***25***
- устный ответ	3
- выполнение заданий на практических занятиях	5
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
- конспект	2
1-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Текущая оценка студента в течение 10-17 недели, в том числе:	***25***
- устный ответ	3
- выполнения заданий на практических занятиях	5
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
- конспект	2
2-я рубежная письменная контрольная работа	***25***
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки.

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

Промежуточный контроль:

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен экзамен. За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «экзамен».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э - количество баллов, набранных на экзамене

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине
(для формирования компетенций ОК-4, ПК-8, ПК-17)

1. Право: понятие, признаки, формы и источники
2. Норма права: понятие, признаки, структура.
3. Понятие, признаки, виды законов.
4. Понятие, признаки, классификация нормативно- правовых актов
5. Действие нормативных актов во времени, в пространстве, по кругу лиц, обратная сила закона.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей»: структура, основные положения
7. Правовой режим продажи товаров потребителям.
8. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).
9. Государственная и общественная защита прав потребителей.
10. Судебная защита прав потребителей.
11. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
12. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
13. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.
14. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения
15. Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
16. Сущность технического регулирования
17. Правовая база технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании».
18. Цели и принципы технического регулирования
19. Технические регламенты: определение. Цели принятия, классификация
20. Содержание и применение технических регламентов
21. Технические регламенты на пищевую продукцию, краткое содержание
22. Требования технических регламентов к упаковке и маркировке пищевой продукции
23. Порядок разработки и принятия технических регламентов
24. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
25. Полномочия органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов
26. Информация о нарушении требований технических регламентов
27. Ответственность за нарушение требований технических регламентов
28. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции
29. Стандартизация: определение. Цели и задачи стандартизации в РФ
30. Общая характеристика национальной системы стандартизации РФ
31. Объекты стандартизации: понятие. Классификация
32. Субъекты стандартизации: органы и службы. Их функции, права и обязанности
33. Технические и проектно - технические комитеты по стандартизации
34. Принципы стандартизации. Краткая характеристика
35. Методы стандартизации: систематизация, селекция, симплификация, типизация, оптимизация, унификация и агрегатирование
36. Виды, документов по стандартизации, их краткая характеристика
37. Категории стандартов. Национальный стандарт, предварительный национальный стандарт, межгосударственный стандарт. Обозначение стандартов.
38. Характеристика стандартов организаций: объекты, требования, порядок разработки.
39. Характеристика технических условий как стандартов организаций

40. Национальные стандарты РФ на основе применения международных и региональных стандартов, их обозначение.

41. Виды стандартов. Охарактеризовать стандарты на продукцию и на процессы (работы)

42. Виды стандартов. Охарактеризовать основополагающие стандарты и стандарты на методы испытаний (контроля, анализа)

43. Общероссийские классификаторы: определение. Краткая характеристика

44. Общая характеристика Межгосударственной системы стандартизации

45. Правила разработки и утверждения национальных стандартов РФ

46. Правила обновления и отмены национальных стандартов РФ

26. Международная организация по стандартизации (ИСО). Цели, задачи, состав участников, структура

47. Правила разработки и принятия международных стандартов

48. Генеральное соглашение по тарифам в торговле (ГАТТ/ВТО)

49. Европейский комитет по стандартизации (СЕН). Цели, задачи, состав, структура

50. Европейский комитет по стандартизации в электротехнике (СЕНЭЛЕК). Цели, задачи, структура

51. Сущность и содержание подтверждения соответствия

52. Добровольное подтверждение соответствия

53. Декларирование соответствия – как форма обязательного подтверждения соответствия

54. Сертификация – как форма обязательного подтверждения соответствия

55. Цели и принципы подтверждения соответствия

56. Правила и документы по проведению работ в области сертификации

57. Порядок сертификации продукции

58. Субъекты – участники обязательной сертификации

59. Краткая характеристика схем подтверждения соответствия

60.Условия ввоза импортируемой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия

61. Система ХАССП пищевой промышленности: основные понятия, и требования, изложенные в ней.

62. Принципы системы ХАССП.

Оценивание ответа студента на экзамене

Характеристика ответа	***баллы***
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	**Минимальный уровень» (56-70 баллов)**	**«Средний уровень» (71-85 баллов)**	**«Высокий уровень» (86-100 баллов)**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	«Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности,

		устойчивого практического навыка.	высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно» /незачтено	**Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»**	**Оценка «хорошо» / «зачтено»**	**Оценка «отлично» / «зачтено»**

Примерные тестовые задания
(для компетенций ОК-4, ПК-8, ПК-17)

Обязательные требования к объектам технического регулирования устанавливаются:
только техническими регламентами
техническими регламентами и национальными стандартами
техническими регламентами и сводами правил
национальными стандартами и санитарными правилами и нормами

Документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции и процессам жизненного цикла продукции:
технический регламент
национальный стандарт
международный стандарт
правила по стандартизации

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов осуществляется:
исключительно на стадии обращения продукции
исключительно на стадии разработки продукции
на всех стадиях жизненного цикла продукции

Государственный контроль и надзор в области технического регулирования проводится в целях:
выявления юридических лиц и индивидуальных предпринимателей-неплательщиков налогов
предупреждения, выявления и пресечения нарушений требований технических регламентов
выявления качественной, безопасной и конкурентоспособной продукции

За выпуск в обращение продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, предусмотрен административный штраф на юридическое лицо в размере:
от 100 тысяч до 300 тысяч руб.
от 100 тысяч до 200 тысяч руб.
от 80 тысяч до 100 тысяч руб.

Какой категории стандарта соответствует обозначение ГОСТ Р 54697-2011:
региональному стандарту
стандарту организации
национальному стандарту РФ

Перед вами ГОСТ Р 51885-2002 (ИСО 7001:1990). Это:
принятие национального стандарта РФ, идентичного международному стандарту
принятие национального стандарта РФ, модифицированного по отношению к международному стандарту
частичное использование международного стандарта при принятии национального стандарта

Обязательная сертификация в РФ введена законом:
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
«О защите прав потребителей»;
«О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения»;
«О сертификации продукции и услуг»
«О стандартизации в РФ».

ХАССП – это:
система требований, отражающая набор требований по отраслевому признаку;

система анализов рисков;
система анализов критических рисков;
система анализа рисков и критических контрольных точек

Один из принципов ХАССП – это:
идентификация риска и определение критической контрольной точки;
управление запасами;
разработка документов по СМК;
самоинспекция

Что означает понятие риск в системе ХАССП?
сочетание вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий;
отсутствие недопустимого риска;
место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риска;
это анализ рисков и критических точек

Что такое безопасность в системе ХАССП?
отсутствие вероятности реализации опасного фактора;
отсутствие недопустимого риска;
отсутствие допустимого риска;
управление риском

Критические контрольные точки в системе ХАССП – это:
место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском;
место проведения контроля для управления риском;
место проведения контроля для идентификации опасного фактора;
место проведения контроля

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативно-правовые документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.http://base.garant.ru

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481

5. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. 03.07.2016): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810

6. Российская Федерация. Законы. «Кодекс РФ об административных правонарушениях» от 30.12.2001 г. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/499050564

8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

9. Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320347

б) основная литература:

10. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для бакалавров / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2014. – 838 с.

11. Эрастов В. Е. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / В.Е. Эрастов. – М.: ФОРУМ, 2014. – 208 с.

12. Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для вузов. 3-е изд./ Ю. В. Димов. – СПб.: Питер, 2010. – 464 с.: ил.

в) дополнительная литература:

13. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. / Г.Д. Крылова. – М.: ЮНИТИ-Дана, 2007. – 671 с.

14. Версан В.Г. и др. Техническое регулирование: Учебник / В.Г. Версан, Г.И. Элькин, И.З. Аронов. – М.: Экономика, 2008. – 678 с.

15. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / И.М. Лифиц. – М.: Юрайт - Издат», 2010. - 315 с.

16. Тедеева Ф.Л. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. / Ф.Л. Тедеева. - Ростов на Дону: Феникс, 2009. - 413 с.

17. Сергеев А. Г., Крохин В. В. Метрология. Карманная энциклопедия студента: Учеб. пособие для студентов высших и средних специальных учебных заведений. – М.: Логос, 2001. – 376 с.: ил.

18. Бисерова В. А. Метрология, стандартизация и сертификация: конспект лекций / В. А. Бисерова, Н. В. Демидова, А. С. Якорева. – М.: Эксмо, 2007. – 160 с.

19. Основы государства и права: учебное пособие / ред. А. В. Малько. - 3-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2009. - 336 с.

20. Тедеева Ф.Л. Программа, методические указания к выполнению лабораторно - практических занятий. – Владикавказ.: Изд.- во СОГУ, 2012. – 76 с.

г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

д) рекомендуемые интернет- адреса:

1. www.stq. ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс];
2. www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс];
3. https://www.rst.gov.ru/portal/gost – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 504 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул; столы и стулья обучающихся; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, электронная кафедра с микрофоном, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.; программное обеспечение.

Практические (семинарские) занятия, проводимые в традиционной форме, консультации, индивидуальная работа со студентами, проходят в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы и стулья обучающихся, классная доска, интерактивное мультимедийное оборудование (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся; лабораторное оборудование: микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, анализатор качества молока «Лактан 1-4 М», весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П, спектроскоп двухтрубный, стерилизатор ГП-40, шейкер цифровой орбитальный MS 1, фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, прибор Чижовой «Элекс 7», магнитная мешалка с подогревом, нитрат –тестер «СОЭКС», секундомер СОСпр-2б-2-000 (двухкнопочный), блендер, баня водяная; программное обеспечение.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.