

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Заведующий кафедрой ТПП, к.б.н., доцент



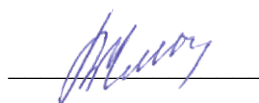
Чмыхалова В.Б.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«23» октября 2024 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ,

Цель преподавания дисциплины – дать знания о содержании законов, нормирующих качество, безопасность пищевых продуктов, регламентирующих условия производства и реализации продуктов питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания основных положений технических регламентов и стандартов, регулирующих условия производства, реализации и потребления пищевых продуктов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальной компетенции УК–2: способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
УК–2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Знает необходимые правовые нормы для осуществления профессиональной деятельности.	Знать: – положения ФЗ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – положения технических регламентов на продукцию	3(УК-2)1 3(УК-2)2
		ИД-2 _{УК-2} Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать	Уметь: – применять положения законов в процессе разработки и производства пищевой продукции; – применять положения технических регламентов в процессе разработки и производства пищевой продукции	У(УК-2)1 У(УК-2)2

		поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.		
		ИД-Зук-2 Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.	Владеть: – навыками анализа содержания законов с целью использования при организации производственного процесса; – навыками анализа содержания технического регламента с целью использования при организации производственного процесса	В(УК-2)1 В(УК-2)2

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», необходимы для освоения таких дисциплин, как «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Контроль производства и качества продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания», для научно-исследовательской работы, прохождения технологической практики, преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Закон РФ «О техническом регулировании»	24	14	2	12			10	Контрольная работа	

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 2: Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	24	14	2	12			10	Контрольная работа	
Тема 3: Закон РФ «О защите прав потребителей»	18	11	3	8			7	Контрольная работа	
Тема 4: Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	16	4	4				12	Контрольная работа	
Тема 5: Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации	9	2	2				7	Контрольная работа	
Тема 6: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	17	6	4	2			11	Контрольная работа	
Экзамен	36								36
Всего	144	51	17	34			57		36

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (2 курс, 3 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	4	13	17
Лабораторные занятия	Не предусмотрены	Не предусмотрены	–
Семинарские (практические) занятия	22	12	34
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя (СРП)	–	–	–
Самостоятельная работа	57		57
Курсовая работа			–
Экзамен			36
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			4
Итого часов			144

4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

Дисциплинарный модуль 1.

Лекция 1.1. ВВЕДЕНИЕ. ЗАКОН РФ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ»

Рассматриваемые вопросы

Основные понятия. Сфера применения. Принципы технического регулирования. Особенности технического регулирования.

Технические регламенты: цели, содержание, применение. Порядок принятия технических регламентов. Порядок изменения и отмены технических регламентов.

Стандартизация. Цели и принципы. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

Подтверждение соответствия: цели, принципы и формы. Декларирование соответствия.

Семинарское занятие 1.1.–1.6. Закон РФ «О техническом регулировании»

Рассматриваемые вопросы

Сфера применения. Принципы технического регулирования. Особенности технического регулирования. Технические регламенты: цели, содержание, применение. Порядок принятия технических регламентов. Порядок изменения и отмены технических регламентов. Стандартизация. Цели и принципы. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Подтверждение соответствия: цели, принципы и формы. Декларирование соответствия. Порядок обязательного и добровольного подтверждения соответствия. Порядок декларирования соответствия. Знаки соответствия.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 1.2. ЗАКОН РФ «О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ»

Рассматриваемые вопросы

Общие положения. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Профилактические мероприятия. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности среды обитания для человека.

Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Ответственность за нарушение санитарного законодательства. Заключительные положения закона.

Семинарское занятие 1.7.–1.11. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Рассматриваемые вопросы

Общие положения. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности среды обитания для человека. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции и технологии ее производства.

Профилактические мероприятия Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Порядок организации санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Ответственность за нарушение санитарного законодательства.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СРС по модулю 1. Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к семинарам [4], подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Принципы технического регулирования
2. Особенности технического регулирования
3. Виды технических регламентов
4. Порядок создания и утверждения технических регламентов
5. Порядок изменения и отмены технических регламентов
6. Определение стандартизации, ее принципы и цели
7. Порядок утверждения национальных стандартов
8. Особенности декларирования соответствия
9. Определение подтверждения соответствия
10. Формы подтверждения соответствия
11. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия
12. Требования к земельным угодьям, используемым для строительства промышленных предприятий
13. Требования к водным объектам, используемым для строительства промышленных предприятий
14. Характеристика понятия противоэпидемических мероприятий
15. Противоэпидемические мероприятия, проводимые на практике, их цель

Дисциплинарный модуль 2.

Лекция 2.1. ЗАКОН РФ «О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

Рассматриваемые вопросы

Правовое регулирование в области защиты прав потребителей. Международные договоры Российской Федерации. Ответственность изготовителя за ненадежную информацию о товаре.

Информация о товарах, работах, услугах.

Права потребителей при обнаружении в товаре недостатков. Дистанционный способ продажи товара. Порядок возмещения расходов покупателя за некачественные товары.

Защита прав потребителей при выполнении работ. Государственная и общественная защита прав потребителей.

Семинарское занятие 2.1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

Рассматриваемые вопросы

Права и обязанности потребителей товаров, работ, услуг.

Ответственность изготовителя за информацию о товаре.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 2.2. ЗАКОН РФ «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Рассматриваемые вопросы

Основные понятия. Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Лекция 2.3. ЗАКОН РФ «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Рассматриваемые вопросы

Полномочия исполнительной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Лекция 2.4. ЗАКОН РФ «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Рассматриваемые вопросы

Особенности лицензирования отдельных видов деятельности по изготовлению и обороту пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов.

Семинарское занятие 2.2.–2.3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Рассматриваемые вопросы

Полномочия исполнительной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Порядок и виды ответственности изготовителя товара.

Правила защиты прав потребителей при выполнении работ.

Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 2.5. ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ ГРАЖДАНСКОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Рассматриваемые вопросы

Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации. Общие положения. Авторское право. Права, смежные с авторскими. Патентное право.

Семинарское занятие 2.4. Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации

Рассматриваемые вопросы

Права, смежные с авторскими: право публикатора на произведение науки, литературы или искусства.

Патентное право: распоряжение исключительным правом на изобретение, полезную модель или промышленный образец; получение патента (заявка на выдачу патента; приоритет изобретения, полезной модели и промышленного образца; экспертиза заявки на выдачу патента; временная правовая охрана изобретения, полезной модели или промышленного образца; регистрация изобретения, полезной модели, промышленного образца и выдача патента; прекращение и восстановление действия патента; защита прав авторов и патентообладателей).

Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий: право на фирменное наименование; право на товарный знак и право на знак обслуживания (государственная регистрация товарного знака; особенности правовой охраны общеизвестного товарного знака; защита права на товарный знак); право на наименование места происхождения товара.

Право использования результатов интеллектуальной деятельности в составе единой технологии.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

Лекция 2.6. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011

Рассматриваемые вопросы

Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

Лекция 2.7. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011

Рассматриваемые вопросы

Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Порядок утилизации и уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов.

Семинарское занятие 2.5.–2.6. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011

Рассматриваемые вопросы

Общие положения ТР ТС 021/2011.

Требования к проведению экспертизы в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011.
Требования к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.
Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СРС по модулю 2. Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к семинарам [4], подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Основные цели правового регулирования ПБ.
2. Основные нормативные акты правового регулирования ПБ.
3. Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Положения ФЗ «О защите прав потребителей».
5. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.
6. Утилизация, уничтожение пищевых продуктов.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (экзамен).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим (семинарским) занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к семинарским занятиям предполагает умение работать с первичной информацией и владение навыками работы с программными средствами редактирования и демонстрации презентаций.

Для проведения практических (семинарских) занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Чмыхалова В.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: методические указания к семинарским занятиям для студентов направлений подготовки 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (электронная версия).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Классификация видов продовольственной безопасности.
2. Основные цели правового регулирования ПБ
3. Основные нормативные акты правового регулирования ПБ.
4. Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Положения ФЗ «О защите прав потребителей».
6. Положения ФЗ «О техническом регулировании».
7. Положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Нормативные и правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания.
9. Основные положения части четвертой Гражданского кодекса РФ «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации».
10. Принципы технического регулирования.
11. Особенности технического регулирования.
12. Виды технических регламентов.
13. Порядок создания и утверждения технических регламентов.
14. Порядок изменения и отмены технических регламентов.
15. Стандартизация, ее принципы и цели.
16. Порядок утверждения национальных стандартов.
17. Особенности декларирования соответствия.
18. Подтверждение соответствия.
19. Формы обязательного подтверждения соответствия.
20. Добровольное подтверждение соответствия.
21. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия.
22. Требования к земельным угодьям, используемым для строительства промышленных предприятий.
23. Требования к водным объектам, используемым для строительства промышленных предприятий
24. Характеристика противоэпидемических мероприятий.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Витол И.С., Коваленок А.В., Нечаев А.П. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебник. – М.: ДеЛипринт, 2013. – 352 с. (10 экз.).

Дополнительная литература

2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: «ЮНИТИ», 2001. – 711 с. (2 экз.).
3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: учебник. – М.: ДеЛипринт, 2007. – 539 с. (20 экз.).

Методические указания по дисциплине

4. Чмыхалова В.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: методические указания к семинарским занятиям для студентов направлений подготовки 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.02 «Технология продукции и организация общественного питания» (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Безопасность пищевых продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.who.int/topics/food_safety/ru/
2. Безопасность пищевых продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.bestfreshgroup.com/ru-ru/.../Food-Safety-ru-RU
3. Гигиенические основы. Качество и безопасность пищевых продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.exep.com/tix/>
4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 4: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elementy.ru/LIBRARY/GK4Cont.htm?context=28826>

5. Законодательство по отраслям пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: foodsmi.com/category/laws-branches/
6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) «О защите прав потребителей»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/Cons_doc_LAW_305/
7. Качество и безопасность пищевой продукции: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: brokert.ru/.../kachestvo-bezopasnost-pischevaya-produkciya
8. Контроль качества мяса, мясных полуфабрикатов и изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://myuniversity.ru/.html>
9. Контроль производства мяса и мясных продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://studopedia.ru/10_148299_kontrol-proizvodstva-myasa-i-myasnih-produktov.html
10. Нормативно-законодательные акты Европейского Союза (ЕС) в отношении пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.icc-iso.ru/toclients/clause/610/
11. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 1aya.ru/paper/art-792.leaf-3.php
12. Общие признаки идентификации пищевой продукции: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.moluch.ru/th/5/archive/10/230/
13. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.susu.ru/.../osnovy-zakonodatelstva-standartizacii-pishchevoy-promyshlennosti
14. Пищевая промышленность: основы правового регулирования: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: arzinger.ua/ru/press/books/91128/
15. Пищевые отравления микробного происхождения: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: otravleniya.net/fakty-ob.../mikrobnye-toksiny.html
16. Пищевые инфекции и пищевые отравления: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: msd.com.ua/.../pishhevye-infekcii-i-pishhevye-otravleniya/
17. Пищевые интоксикации: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: medichelp.ru/posts/view/2387
18. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
19. Санитарно-пищевой надзор и санитарное законодательство: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: medichelp.ru/posts/view/2392
20. Санитарный контроль производства мясных консервов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pandia.ru/text/79/494/4217.php>
21. Стандартизация в пищевой промышленности: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: web-local.rudn.ru/web-local/uem/iop_pdf/89-Nikitchenko.pdf
22. Технология первичной переработки скота: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://300246.ru/tekhnologiya-pervichnoi-pererabotki-skota.html>
23. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
24. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_22481/
25. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 28.11.2015) «О техническом регулировании»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/Cons_doc_LAW_40241/
26. Химические загрязнители пищевых продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.znaytovar.ru/.../Ximicheskie_zagryazniteli_pishhevy.html
27. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

28. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

29. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm

30. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (экзамен).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-308, в которую входит набор мебели ученической на 32 посадочных места, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ

 В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский
2024

Составитель фонда оценочных средств

Зав. кафедрой ТПП, к.б.н., доцент



Чмыхалова В.Б.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

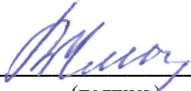
Заведующий кафедрой
«23» октября 2024 г.


_____ (подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

2026/2027 учебный год


_____ (подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

20__/20__ учебный год

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций

Таблица 1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Схема формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»									
Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений									
Б1.О.04	Право			ЗаО					
Б1.О.21	<i>Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности</i>			Эк					
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								

Таблица 2 – Паспорт ФОС

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Тема 1: Закон РФ «О техническом регулировании»	УК-2	Контрольная работа
Тема 2: Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»		Контрольная работа
Тема 3: Закон РФ «О защите прав потребителей»		Контрольная работа
Тема 4: Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		Контрольная работа
Тема 5: Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации		Контрольная работа
Тема 6: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011		Контрольная работа

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – положения ФЗ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – положения технических регламентов на продукцию 	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях</p>	<p>Обучающийся проявляет глубокие знания</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять положения законов в процессе разработки и производства пищевой продукции; – применять положения технических регламентов в процессе разработки и производства пищевой продукции 	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умении использовать соответствующие знания.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания</p>
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками анализа содержания законов с целью использования при организации производственного процесса; – навыками анализа содержания технического регламента с целью использования при организации производственного процесса 	<p>Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня</p>	<p>Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы примене-</p>	<p>Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.</p>

		навыков.			ния навы- ков.	
--	--	----------	--	--	-------------------	--

Итоговое оценивание обучающегося

Для оценки качества подготовки обучающегося по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Промежуточная аттестация студентов заочной формы обучения проводится по окончании изучения дисциплины во время зачетно-экзаменационной сессии, в соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки – в форме экзамена. Преподаватель на вводной лекции (первом занятии) знакомит обучающихся группы с программой учебной дисциплины, порядком определения количества ЗЕ, графиком, формами и процедурой прохождения текущего контроля, а также примерными вопросами для подготовки к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это форма контроля теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения всей учебной дисциплины или ее части, и умения их применять в практической деятельности. Он должен учитывать выполнение обучающимся всех видов работ, предусмотренных программой дисциплины, в том числе самостоятельную работу.

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (баллы /оценка)
Продвинутый	<i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на максимальную оценку. Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков , полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.	«отлично» / зачтено
Базовый	<i>Компетенция сформирована.</i> Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой («неудовлетворительно»/незачтено), некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне	«хорошо» / зачтено

Пороговый	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.	«удовлетворительно» / зачтено
Низкий	Компетенция не сформирована. Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Обучающийся способен ответить на поставленный вопрос только частично, на дополнительные вопросы ответов не прозвучало. Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.	«неудовлетворительно» / не зачтено

3.1 Задания к семинарским занятиям

Дисциплинарный модуль 1.

Семинарское занятие 1.1.–1.6. Закон РФ «О техническом регулировании»

Рассматриваемые вопросы

Сфера применения. Принципы технического регулирования. Особенности технического регулирования. Технические регламенты: цели, содержание, применение. Порядок принятия технических регламентов. Порядок изменения и отмены технических регламентов. Стандартизация. Цели и принципы. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Подтверждение соответствия: цели, принципы и формы. Декларирование соответствия. Порядок обязательного и добровольного подтверждения соответствия. Порядок декларирования соответствия. Знаки соответствия.

Семинарское занятие 1.7.–1.11. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Рассматриваемые вопросы

Общие положения. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности среды обитания для человека. Санитарно-эпидемиологические требования к продукции и технологии ее производства.

Профилактические мероприятия Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Порядок организации санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Ответственность за нарушение санитарного законодательства.

Дисциплинарный модуль 2.

Семинарское занятие 2.1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

Рассматриваемые вопросы

Права и обязанности потребителей товаров, работ, услуг.

Ответственность изготовителя за информацию о товаре.

Семинарское занятие 2.2.–2.3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Рассматриваемые вопросы

Полномочия исполнительной власти Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Порядок и виды ответственности изготовителя товара.

Правила защиты прав потребителей при выполнении работ.

Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.

Семинарское занятие 2.4. Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации

Рассматриваемые вопросы

Права, смежные с авторскими: право публикатора на произведение науки, литературы или искусства.

Патентное право: распоряжение исключительным правом на изобретение, полезную модель или промышленный образец; получение патента (заявка на выдачу патента; приоритет изобретения, полезной модели и промышленного образца; экспертиза заявки на выдачу патента; временная правовая охрана изобретения, полезной модели или промышленного образца; регистрация изобретения, полезной модели, промышленного образца и выдача патента; прекращение и восстановление действия патента; защита прав авторов и патентообладателей).

Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий: право на фирменное наименование; право на товарный знак и право на знак обслуживания (государственная регистрация товарного знака; особенности правовой охраны общеизвестного товарного знака; защита права на товарный знак); право на наименование места происхождения товара.

Право использования результатов интеллектуальной деятельности в составе единой технологии.

Семинарское занятие 2.5.–2.6. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011

Рассматриваемые вопросы

Общие положения ТР ТС 021/2011.

Требования к проведению экспертизы в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011.

Требования к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

3. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

3.1. Вопросы к контрольной работе

Вопросы к контрольной работе 1

1. Принципы технического регулирования
2. Особенности технического регулирования

3. Виды технических регламентов
4. Порядок создания и утверждения технических регламентов
5. Порядок изменения и отмены технических регламентов
6. Определение стандартизации, ее принципы и цели
7. Порядок утверждения национальных стандартов
8. Особенности декларирования соответствия
9. Определение подтверждения соответствия
10. Формы подтверждения соответствия
11. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия
12. Требования к земельным угодьям, используемым для строительства промышленных предприятий
13. Требования к водным объектам, используемым для строительства промышленных предприятий
14. Характеристика понятия противоэпидемических мероприятий
15. Противоэпидемические мероприятия, проводимые на практике, их цель

Вопросы к контрольной работе 2

1. Основные цели правового регулирования ПБ.
2. Основные нормативные акты правового регулирования ПБ.
3. Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Положения ФЗ «О защите прав потребителей».
5. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов.
6. Утилизация, уничтожение пищевых продуктов.

3.2. Вопросы к проведению промежуточной аттестации (экзамену)

1. Классификация видов продовольственной безопасности.
2. Основные цели правового регулирования ПБ.
3. Основные нормативные акты правового регулирования ПБ.
4. Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Положения ФЗ «О защите прав потребителей».
6. Положения ФЗ «О техническом регулировании».
7. Положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Нормативные и правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания.
9. Основные положения части четвертой Гражданского кодекса РФ «Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации».
10. Принципы технического регулирования.
11. Особенности технического регулирования.
12. Виды технических регламентов.
13. Порядок создания и утверждения технических регламентов.
14. Порядок изменения и отмены технических регламентов.
15. Стандартизация, ее принципы и цели.
16. Порядок утверждения национальных стандартов.
17. Особенности декларирования соответствия.
18. Подтверждение соответствия.
19. Формы обязательного подтверждения соответствия.
20. Добровольное подтверждение соответствия.
21. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия.

22. Требования к земельным угодьям, используемым для строительства промышленных предприятий.

23. Требования к водным объектам, используемым для строительства промышленных предприятий

24. Характеристика противоэпидемических мероприятий.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

По дисциплине предусмотрены следующие формы контроля качества подготовки:

– текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

– промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

– контроль самостоятельной работы обучающегося.

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения обучающимся запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем качества работы обучающегося за время изучения дисциплины.

Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации – экзамена. Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины. Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине посредством опроса. Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- выполнение практических работ;
- подготовка отчетов по практическим работам;
- устный опрос;
- контрольная работа;
- экзамен.

Выполнение практических работ

Выполнение лабораторных работ осуществляется на практических занятиях по предложенным преподавателем условиям в соответствии с методическими указаниями к практическим работам. Задания выполняются индивидуально, при этом не запрещается обсуждение хода выполнения задания и результатов обучающимися.

Подготовка отчетов по лабораторным работам

Отчетом о каждой проведенной практической работе является выполненное задание, которое студент должен защитить.

Контрольная работа

Каждому студенту выдается задание к контрольной работе. Оценка результатов выполнения контрольной работы производится преподавателем, результат доводится до сведения обучающихся после проверки контрольных работ, преподаватель комментирует выполнение контрольных работ. При выполнении контрольной работы пользоваться конспектами лекций, учебниками и иными материалами не разрешено.

Экзамен

Промежуточная аттестация по дисциплине завершает изучение курса и проходит в виде экзамена. Экзамен проводится согласно расписанию зачетно-экзаменационной сессии. До экзамена не допускаются обучающиеся, не сдавшие и не защитившие практические работы. Экзамен может

быть выставлен автоматически по результатам текущего и промежуточного контроля знаний и достижений, продемонстрированных обучающимся на практических занятиях, при условии успешного выполнения контрольных работ. Фамилии обучающихся, получивших экзамен автоматически, объявляются в день проведения экзамена до начала промежуточной аттестации.

До начала экзамена все обучающиеся группы размещаются в аудитории по одному человеку за столом. Экзамен принимает лектор. Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Проведение экзамена состоит из двух этапов:

1. Ответ на теоретические вопросы билета.
2. Ответ на дополнительный вопрос преподавателя по курсу дисциплины.

Таким образом, оценка знаний обучающегося на экзамене носит комплексный характер и определяется его:

- ответом на экзамене;
- оценкой самостоятельной работы;
- оценками, полученными обучающимися по итогам практических занятий, контрольных работ, опросов и т.д.

Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой.

Результаты прохождения экзамена объявляются всей группе.

В случае неудовлетворительного результата испытания назначается день и время повторного (по графику ликвидации задолженностей).

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением руководителя департамента «Пищевые биотехнологии».

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный технический университет»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

В.Б. Чмыхалова

ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*методические указания к семинарским занятиям для студентов
направлений подготовки 19.03.01 «Биотехнология»,
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Петропавловск-Камчатский
2024

УДК 389(076)
ББК 65.290-80
Ч-74

Рецензент

Чмыхалова Виктория Борисовна

Ч-74 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: методические указания к семинарским занятиям для студентов направлений подготовки 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.Б. Чмыхалова. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2024. – 7 с.

Методические указания к семинарским занятиям составлены в соответствии с требованиями к освоению основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров по направлениям 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

Рассмотрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», протокол № 4 от 23.10.2024.

**УДК 389(076)
ББК 65.290-80**

© КамчатГТУ, 2024
© В.Б. Чмыхалова, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
<i>Семинарское занятие 1</i>	
Закон «О техническом регулировании»	5
<i>Семинарское занятие 2</i>	
Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».....	5
<i>Семинарское занятие 3</i>	
Закон «О защите прав потребителей».....	5
<i>Семинарское занятие 4</i>	
Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».....	6
<i>Семинарское занятие 5</i>	
Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации.....	6
<i>Семинарское занятие 6</i>	
Технический регламент таможенного союза 021/2011	7
Рекомендуемая литература	7

ВВЕДЕНИЕ

Цель преподавания дисциплины – дать знания о содержании законов, нормирующих качество, безопасность пищевых продуктов, регламентирующих условия производства и реализации продуктов питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания основных положений технических регламентов и стандартов, регулирующих условия производства, реализации и потребления пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины **студент должен знать законы:**

- положения ФЗ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- положения технических регламентов на продукцию.

Студент должен уметь:

- применять положения законов в процессе разработки и производства пищевой продукции;
- применять положения технических регламентов в процессе разработки и производства пищевой продукции.

Студент должен приобрести навыки:

- анализа содержания законов с целью использования при организации производственного процесса;
- анализа содержания технического регламента с целью использования при организации производственного процесса.

Учебная дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы.

Методические указания к семинарским занятиям по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» предназначены для студентов направлений подготовки 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В сборнике представлены методические указания к выполнению 6 семинарских занятий.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

ЗАКОН «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ»

Рассматриваемые вопросы

Сфера применения. Принципы технического регулирования. Особенности технического регулирования. Технические регламенты: цели, содержание, применение. Порядок принятия технических регламентов. Порядок изменения и отмены технических регламентов. Стандартизация. Цели и принципы. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Подтверждение соответствия: цели, принципы и формы. Декларирование соответствия.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

ЗАКОН «О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ»

Рассматриваемые вопросы

Общие положения. Права и обязанности граждан по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности среды обитания для человека. Профилактические мероприятия Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

ЗАКОН «О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

Рассматриваемые вопросы

Правовое регулирование в области защиты прав потребителей. Международные договоры Российской Федерации. Ответственность изготовителя за ненадежную информацию о товаре. Информация о товарах, работах, услугах Права потребителей при обнаружении в товаре недостатков. Дистанционный способ продажи товара. Порядок возмещения расходов покупателя за некачественные товары Защита прав потребителей при выполнении работ. Государственная и общественная защита прав потребителей.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

ЗАКОН «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Рассматриваемые вопросы

Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Особенности лицензирования отдельных видов деятельности по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ ГРАЖДАНСКОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Рассматриваемые вопросы

Права, смежные с авторскими: право публикатора на произведение науки, литературы или искусства.

Патентное право: распоряжение исключительным правом на изобретение, полезную модель или промышленный образец; получение патента (заявка на выдачу патента; приоритет изобретения, полезной модели и промышленного образца; экспертиза заявки на выдачу патента; временная правовая охрана изобретения, полезной модели или промышленного образца; регистрация изобретения, полезной модели, промышленного образца и выдача патента; прекращение и восстановление действия патента; защита прав авторов и патентообладателей).

Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий: право на фирменное наименование; право на товарный знак и право на знак обслуживания (государственная регистрация товарного знака; особенности правовой охраны общеизвестного товарного знака; защита права на товарный знак); право на наименование места происхождения товара.

Право использования результатов интеллектуальной деятельности в составе единой технологии.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
ТР ТС 021/2011

Рассматриваемые вопросы

Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Порядок утилизации и уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов.

Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Витол И.С., Коваленок А.В., Нечаев А.П. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебник. – М.: ДеЛипринт, 2013. – 352 с. (10 экз.).

Дополнительная литература

2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: «ЮНИТИ», 2001. – 711 с. (2 экз.).

3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: учебник. – М.: ДеЛипринт, 2007. – 539 с. (20 экз.).