

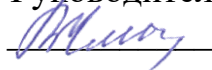
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«29» января 2025 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,
2025

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



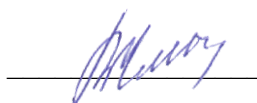
Чмыхалова В.Б.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«29» января 2025 г., протокол № 7.1

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

«29» января 2025 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 заочной 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»	27	5	1	4			22	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	2	1	1			22	Контрольная работа	
Тема 3: Закон РФ «О защите прав потребителей»	23	2	1	1			21	Контрольная работа	
Тема 4: Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	21	1	1				20	Контрольная работа	
Тема 5: Часть четвертая Гражданского кодекса Российской Федерации	20						20	Контрольная работа	
Тема 6: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	20						20	Контрольная работа	
Экзамен	9								9
Всего	144	10	4	6			125		9

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (3 курс заочной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	4
Лабораторные занятия	—
Семинарские (практические) занятия	6
Самостоятельная работа	125
Курсовая работа	—
Экзамен	9
Зачет	—
Итого в зачетных единицах	4
Итого часов	144

4.2. Описание содержания дисциплины

Лекция 1. ВВЕДЕНИЕ. ЗАКОН РФ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ»

Рассматриваемые вопросы

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

Технические регламенты: цели, содержание, применении. 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.

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.–2. 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.

Семинарское занятие 3. 1 час. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Рассматриваемые вопросы

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.

Лекция 2. 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.

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.

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

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

Семинарское занятие 4. 1 час. 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.

СРС по дисциплине. 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
16. Основные цели правового регулирования ПБ.
17. Основные нормативные акты правового регулирования ПБ.
18. Положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
19. Положения ФЗ «О защите прав потребителей».

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 контрольной работе;
- 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.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 (экзаменов).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать 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 _____ / _____ /