



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО
Научный руководитель ОП
 Салимова Т.А.
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП
 Коршенко Л.О.
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и
продовольственной безопасности»
 Текутьева Л.А.
(подпись) (И.О. Фамилия)

11 февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Пищевое законодательство
Направление подготовки 27.03.02 Управление качеством
Контроль, управление качеством и безопасностью пищевых производств и систем
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 869.

Заведующий базовой кафедрой «Биоэкономики и продовольственной безопасности», канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

Владивосток
2023

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании базовой кафедры «Биоэкономики и продовольственной безопасности», протокол от «___» _____ 202__ г. № _____

Аннотация дисциплины

Пищевое законодательство

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц / 180 академических часов. Является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, изучается на 4 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 36 часов, практических занятий в объеме 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 108 часов (в том числе 27 часов на подготовку к экзамену).

Язык реализации: русский.

Цель: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области пищевого законодательства для применения в профессиональной деятельности.

Задачи:

- дать системное представление о государственной политике в области обеспечения продовольственной безопасности России;
- ознакомление с основными понятиями, правовыми и нормативными документами в области пищевого законодательства;
- способствовать развитию навыков работы с правовыми актами и нормативными документами, регулируемыми правовые отношения в области производства, реализации, маркировки, хранения и транспортирования пищевой продукции.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска,

анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях»,

«Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-1 Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-2 Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-3 Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает нормативно-правовую базу системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Умеет выбирать и анализировать нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Владеет навыками выбора элементов системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению	Знает показатели и меры обеспечения продовольственной безопасности, государственную политику обеспечения продовольственной безопасности

		<p>эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p>	<p>Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы в области обеспечения продовольственной безопасности</p>	
			<p>Владеет терминологией и навыками работы с правовыми актами в области обеспечения продовольственной безопасности</p>	
	<p>ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия</p>		<p>ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>
				<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>
				<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>
				<p>Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством</p>
				<p>Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>
				<p>Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки</p>
			<p>ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации</p>	

			предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
		ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Пищевое законодательство» применяются следующие образовательные технологии и методы активного / интерактивного обучения: лекция-визуализация, метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), реферат.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области пищевого законодательства для применения в профессиональной деятельности.

Задачи:

- дать системное представление о государственной политике в области обеспечения продовольственной безопасности России;
- ознакомление с основными понятиями, правовыми и нормативными документами в области пищевого законодательства;
- способствовать развитию навыков работы с правовыми актами и нормативными документами, регулирующими правовые отношения в области производства, реализации, маркировки, хранения и транспортирования пищевой продукции.

Дисциплина «Пищевое законодательство» является дисциплиной по выбору части ОП, формируемой участниками образовательных отношений. Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-3.1 Использует фундаментальные знания для решения базовых задач управления качеством, ОПК-3.2 Решает базовые задачи управления качеством с целью совершенствования в профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Выбирает инструменты и методы оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-4.2 Использует математические методы для оценки эффективности систем управления качеством, ОПК-8.1 Применяет принципы и методы поиска, анализа и синтеза профессиональной информации, ОПК-8.2 Осуществляет критический анализ и обобщает профессиональную информацию в рамках управления качеством продукции, процессов, услуг, ОПК-11.1 Использует действующую систему нормативных правовых актов при разработке технической документации в области управления качеством, ОПК-11.2 Разрабатывает техническую документацию (в том числе и в электронном виде) в области управления качеством в условиях цифровой экономики с учетом

действующих стандартов качества, ПК-2.1 Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению, ПК-2.2 Проводит инспекционный контроль качества продукции, ПК-2.3 Выявляет причины брака в производстве продукции и разрабатывает рекомендации по его предупреждению, ПК-2.4 Участвует в разработке документации по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество, ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска бракованной продукции и продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), условиям поставок и договоров, ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции, полученные в результате изучения дисциплин: «Основы обеспечения качества», «Средства и методы управления и контроля качеством продукции и процессов», «Основы биотехнологии», «Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях», «Системы прослеживаемости в пищевой цепи», «Общая технология пищевых производств», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / «Законодательная и нормативная база обеспечения пищевой и экологической безопасности», «Товароведение и управление качеством»; обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях», «Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами», «Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах НАССР», «Экономика качества», «Проектный практикум», а также к прохождению производственной практики «Преддипломная практика» и выполнению выпускной квалификационной работы, формирующих компетенции: ПК-1 Способен осуществлять контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-2

Способен осуществлять управление качеством продукции на всех стадиях производственного процесса, ПК-3 Способен проводить процедуру сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля, ПК-4 Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПК-5 Способен организовывать процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Организационно-управленческий	ПК-4. Способен осуществлять оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает нормативно-правовую базу системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Умеет выбирать и анализировать нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			Владеет навыками выбора элементов системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ПК-5. Способен организовывать процедуру сертификации и	ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	Знает показатели и меры обеспечения продовольственной безопасности, государственную политику обеспечения продовольственной безопасности
			Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы в области обеспечения продовольственной безопасности
			Владеет терминологией и навыками работы с правовыми актами в области обеспечения продовольственной безопасности
		ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и	Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов,

	подтверждения соответствия	подтверждению соответствия	необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях		
			Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия		
			Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля		
		ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации			Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством
					Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
					Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия
					ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую

		организацией продукцию	Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц (180 академических часов).

III. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации	
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт- роль		
1.	Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России	7	18		24			81	27	Экзамен
2.	Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции	7	18		12					
	ИТОГО:		36		36			81	27	

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России

Тема 1. Продовольственная безопасность: сущность и состав

Задачи обеспечения продовольственной безопасности России.
Основные понятия и регуляторы продовольственной безопасности.

Качество и безопасность пищевой продукции. Система показателей,

характеризующих продовольственную безопасность. Критерии оценки продовольственной безопасности и угрозы ее обеспечения.

Государственная политика обеспечения продовольственной безопасности России. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Реформа технического регулирования. Современная система технического регулирования в России. Технические регламенты: цели принятия, содержание, виды обязательных требований к продукции. Международное право о продовольственной безопасности. Директивы Комиссии Codex Alimentarius. Регламенты ЕЭС, ФАО/ВОЗ.

Общая характеристика законодательных актов России о продовольственной безопасности: Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный закон № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Закон РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Тема 2. Функции государственного управления в сфере качества и безопасности пищевых продуктов

Установление и обеспечение соблюдения показателей безопасности пищевых продуктов при их производстве, обращении, использовании.

Регистрация новой пищевой продукции. Экспертизы технических документов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Лицензирование деятельности в сфере производства пищевой продукции. Государственная регистрация пищевых производств.

Мониторинг в сфере пищевой безопасности.

Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов готовой пищевой продукции. Оценка соответствия. Обязательная сертификация и подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

Государственный контроль и надзор в сфере качества и безопасности

пищевых продуктов. Деятельность государственных органов по утилизации некачественной и небезопасной пищевой продукции.

Тема 3. Юридическая ответственность как мера обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

Ответственность за нарушение пищевого законодательства и неисполнение решений органов государственной власти. Виды ответственности: административная, гражданско-правовая, уголовная.

Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции

Тема 4. Разработка и постановка на производство, регистрация новой пищевой продукции

Понятие новой пищевой продукции. Государственная регистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза, ветеринарно-санитарная экспертиза проектов технических документов на новые пищевые продукты, материалы и изделия. Показатели качества и безопасности новых пищевых продуктов, порядок их установления. Разработка, экспертиза и утверждение технических документов на пищевые продукты. Допуск к использованию в пищевом производстве кормовых добавок, пестицидов, агрохимикатов, технологических средств.

Санитарно-эпидемиологическая ветеринарно-санитарная экспертиза технических документов и опытных образцов новых пищевых продуктов, материалов и изделий. Государственная регистрация ГМО. Экспертиза результатов медико-биологической оценки безопасности, проведенной в уполномоченных организациях.

Тема 5. Производство пищевой продукции

Производство пищевых продуктов в соответствии с требованиями технических документов и соблюдения требований ветеринарных и санитарных правил и норм. Требования по изготовлению продовольственного сырья и использованию при этом разрешенных

кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов и агрохимикатов, соединений, применяемых в технологических целях, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья животного происхождения. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий. Лабораторные исследования и испытания. Программа производственного контроля.

Требования к работникам и помещениям, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

Порядок действий в случае обнаружения опасных и некачественных пищевых продуктов: приостановление производства, экспертиза, утилизация, отзыв потребителей, утилизация.

Тема 6. Упаковка и маркировка пищевой продукции

Упаковочные материалы и тара, их соответствие требованиям гигиенических нормативов и допуск к использованию. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная защита территории Российской Федерации от завоза зараженных партий пищевых продуктов. Фитосанитарный сертификат на подкарантинную продукцию.

Маркировка пищевой продукции, в т.ч. с использованием генетически-модифицированных источников. Использование знака соответствия, знака обращения на рынке, эко-знаков и др.

Тема 7. Хранение, транспортирование и реализация пищевой продукции

Использование для транспортирования пищевых продуктов специально предназначенных или специально оборудованных транспортных средств, имеющих санитарные паспорта. Действия перевозчика, если транспортирование пищевых продуктов, материалов и изделий влечет утрату последними их потребительских свойств. Проведение экспертизы таких продуктов. Промывка, ветеринарно-санитарная обработка или обеззараживание транспортных средств для пищевых продуктов.

Требования к складским помещениям, холодильному оборудованию при хранении пищевых продуктов. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при реализации пищевых продуктов непромышленного производства на продовольственных рынках. Правила продажи отдельных видов пищевых продуктов.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое занятие № 1. Изучение структуры и содержания Федерального закона «О техническом регулировании» и его применение в практических ситуациях

1. Изучение структуры и содержания Федерального закона «О техническом регулировании» и разработка схемы его структуры с указанием в ней разделов и статей.

2. Анализ определения термина «техническое регулирование» и выявление основных направлений правовых отношений в области качества товаров. Составление схемы, отражающей указанные направления, требования и объекты, на которые они распространяются.

3. Сравнение определений терминов «технический регламент» и «стандарт», регламентируемые в Федеральном законе «О техническом регулировании», выявление общности и различий между ними.

4. Обсуждение результатов выполненных заданий.

5. Решение ситуационных задач.

Практическое занятие № 2. Изучение структуры и содержания технических регламентов и их применение при анализе практических ситуаций

1. Изучение структуры и содержания технического регламента и составление схемы, отражающей его структурные элементы.

2. Изучение цели принятия технических регламентов в соответствии с

Федеральным законом «О техническом регулировании». Анализ разделов и статей технического регламента, позволяющих наиболее полно достигнуть этих целей.

3. Выявление обязательных требований технического регламента с указанием номеров статей, их регламентирующих.

4. Установление идентифицирующих признаков продукции с анализом статьи, в которой эти признаки идентифицированы.

5. Обсуждение результатов выполненных заданий.

6. Решение ситуационных задач.

Практическое занятие № 3. Изучение форм оценки и подтверждения соответствия в обязательной сфере технического регулирования

1. Ознакомление с порядком действий при осуществлении обязательной и добровольной сертификации и декларирования соответствия на территории РФ.

2. Изучение схем проведения обязательной и добровольной сертификации и декларирования соответствия, выявление общности и различий между ними.

3. Ознакомление с системой обязательного подтверждения соответствия в условиях ЕАЭС.

4. Обсуждение результатов выполненных заданий.

Практическое занятие № 4. Изучение порядка проведения государственного контроля за соблюдением обязательных требований к товарам

1. Изучение нормативно-правовой базы в области государственного контроля за соблюдением обязательных требований к товарам (Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»).

2. Изучение основных терминов в области государственного контроля за соблюдением обязательных требований к товарам.

3. Ознакомление с порядком проведения мероприятий по государственному контролю за соблюдением обязательных требований к товарам.

4. Обсуждение результатов выполненных заданий.

Практическое занятие № 5. Изучение документов, содержащих требования к качеству и безопасности пищевой продукции растительного происхождения

1. Изучение категорий, видов и разновидностей стандартов. Разработка схемы классификации стандартов на категории и виды стандартов.

2. Определение категории, вида и разновидности стандартов (на продукцию, упаковку и маркировку, на методы испытаний и контроля, на термины и определения).

3. Изучение структуры и содержания стандартов на пищевую продукцию растительного происхождения и технических требований к их качеству, выявление общности и различий требований к качеству исследованных видов продукции.

4. Изучение структуры и содержания стандартов на методы испытаний и на упаковку и маркировку пищевых продуктов растительного происхождения, выявление общности и различий указанных видов стандартов.

5. Сравнительный анализ требований к качеству пищевых продуктов растительного происхождения, указанных в национальных стандартах на продукцию, с требованиями технических регламентов.

6. Обсуждение результатов выполненных заданий.

Практическое занятие № 6. Изучение документов, содержащих требования к качеству и безопасности пищевой продукции животного происхождения

1. Изучение категорий, видов и разновидностей стандартов. Разработка схемы классификации стандартов на категории и виды стандартов.

2. Определение категории, вида и разновидности стандартов (на продукцию, упаковку и маркировку, на методы испытаний и контроля, на термины и определения).

3. Изучение структуры и содержания стандартов на пищевую продукцию животного происхождения и технических требований к их качеству, выявление общности и различий требований к качеству исследованных видов продукции.

4. Изучение структуры и содержания стандартов на методы испытаний и на упаковку и маркировку пищевых продуктов животного происхождения, выявление общности и различий указанных видов стандартов.

5. Сравнительный анализ требований к качеству пищевых продуктов животного происхождения, указанных в национальных стандартах на продукцию, с требованиями технических регламентов.

6. Обсуждение результатов выполненных заданий.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	<p>Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России</p> <p>Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции</p>	ПК-4.1 Ведет интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Знает нормативно-правовую базу системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Умеет выбирать и анализировать нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-4 ПР-7 ПР-11	–
			Владеет навыками выбора элементов системы прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПР-7 ПР-11	–

2.	<p>Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России</p> <p>Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции</p>	<p>ПК-4.2 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p>	<p>Знает показатели и меры обеспечения продовольственной безопасности, государственную политику обеспечения продовольственной безопасности</p>	<p>ПР-4 ПР-7 ПР-11</p>	–
			<p>Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы в области обеспечения продовольственной безопасности</p>	<p>ПР-4 ПР-7 ПР-11</p>	–
			<p>Владеет терминологией и навыками работы с правовыми актами в области обеспечения продовольственной безопасности</p>	<p>ПР-7 ПР-11</p>	–
3.	<p>Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России</p> <p>Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции</p>	<p>ПК-5.1 Осуществляет подготовку к сертификации и подтверждению соответствия</p>	<p>Знает законодательные требования к процедуре сертификации и подтверждения соответствия; перечень документов и материалов, необходимых для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля; правила проведения исследований (испытаний) и приемки объектов в испытательных лабораториях</p>	<p>ПР-4 ПР-7 ПР-11</p>	–
			<p>Умеет оформлять и вести реестры документов в сфере сертификации и подтверждения соответствия; анализировать результаты исследований (испытаний), проведенных испытательной лабораторией; оценивать программы проведения испытаний с точки зрения полноты проводимых исследований, необходимых для подтверждения соответствия</p>	<p>ПР-4 ПР-7 ПР-11</p>	–
			<p>Владеет навыками формирования пакета документов и материалов для прохождения процедуры сертификации, подтверждения соответствия и инспекционного контроля</p>	<p>ПР-7 ПР-11</p>	–

4.	<p>Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России</p> <p>Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции</p>	ПК-5.2 Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации	Знает современные системы документооборота в области сертификации, подтверждения соответствия и управления качеством	<p>ПР-4</p> <p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
			Умеет формировать отчеты о деятельности по процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	<p>ПР-4</p> <p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
			Владеет навыками анализа статистических данных о процедуре сертификации и подтверждения соответствия, в том числе с использованием аналитики больших данных и интеллектуальных технологий их обработки; разработки предложений по совершенствованию документооборота в области сертификации и подтверждения соответствия	<p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
5.	<p>Раздел I. Государственная политика в области обеспечения продовольственной безопасности России</p> <p>Раздел II. Правовые основы производства, реализации, маркировки, хранения, транспортирования пищевой продукции</p>	ПК-5.3 Разрабатывает и внедряет стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	Знает порядок и методики разработки, оформления, утверждения и внедрения стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	<p>ПР-4</p> <p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
			Умеет разрабатывать и внедрять стандарты и технические условия на выпускаемую организацией продукцию	<p>ПР-4</p> <p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
			Владеет навыками анализа и пересмотра стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию и разработки плана их внедрения	<p>ПР-7</p> <p>ПР-11</p>	–
	Экзамен			–	УО-1

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); практические задания (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова; под редакцией Л.П. Бессоновой. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 642 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-podtverzhdenie-sootvetstviya-produktov-zhivotnogo-proishozhdeniya-510302>
2. Вавилин, Я.А. Менеджмент безопасности продукции: учебное пособие для вузов / Я.А. Вавилин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 105 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/menedzhment-bezopasnosti-produkcii-516833>
3. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 452 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnost-pischevoy-produkcii-531549>
4. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 336 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

5. Хрундин, Д.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Д.В. Хрундин, Г.О. Ежкова. - Казань: КНИТУ, 2020. - 88 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=417654>

Дополнительная литература

1. Губаненко, Г.А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Губаненко, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 196 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/product/1819279>

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 212 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=94164>

3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 334 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=358503>

4. Приймак, Е.В. Основы технического регулирования: учебник / Е.В. Приймак, В.Ф. Сопин. - Казань: КНИТУ, 2018. - 359 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=416117>

5. Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация: учебное пособие / сост. И.Ю. Матушкина, Л.А. Онищенко. - Екатеринбург: Изд-во Уральского ун-та, 2018. - 208 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=421345>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа:

<http://libgost.ru/>

2. Всероссийская организация качества. - Режим доступа: <https://mirq.ru/>
3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Международная организация по стандартизации. - Режим доступа: <https://www.iso.org/ru/>
6. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». - Режим доступа: <https://ria-stk.ru/>
7. Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
8. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>
9. Quality.eup.ru – ресурс, посвященный менеджменту качества. - Режим доступа: <https://quality.eup.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». - Режим доступа: www.garant.ru
3. Справочная система «Кодекс». - Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины

студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала и подготовку к практическим занятиям.

Освоение дисциплины «Пищевое законодательство» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Пищевое законодательство» является экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

X. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине «Пищевое законодательство» проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G414)	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см Документ-камера Avervision CP355AF	

	<p>ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA</p> <p>Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800</p> <p>Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	