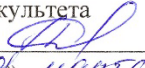


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:22:07
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
Декан биолого-технологического
факультета

А.И. Афанасьева
«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

С.И. Завалишин
«01» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

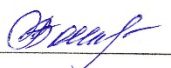
Рассмотрен на заседании кафедры, протокол №14 от «30» января 2024г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент

 А.И. Яшкин

Оглавление

1	Цель и задачи освоения дисциплины	4
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4	Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины	4
5	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	5
6	Тематический план изучения учебной дисциплины	6
7	Образовательные технологии	9
8	Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	9
9	Ресурсное обеспечение	10
9.1	Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	10
9.2	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	10
9.3	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
9.4	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	10
9.5	Описание материально-технической базы	10
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
	Приложения	13

1 Цель и задачи дисциплины освоения дисциплины

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания и практические навыки в сфере пищевого законодательства, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- сформировать системные представления о теоретических основах стандартизации и подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения;
- ознакомить с базовыми положениями технических регламентов и документов национальной системы стандартизации на основные группы продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения;
- развить навыки разработки нормативно-правовой и технической документации, регламентирующей показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и процессы, связанные с ними;
- дать знания о порядке и особенностях подтверждения соответствия отдельных групп продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основы технического регулирования в пищевой промышленности» относится к дисциплинам, входящим в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: Основы правоведения, Основы переработки животного сырья, Общая технология отрасли, Пищевые и биологически активные добавки.

Перечень последующих изучаемых дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясопродуктов, Технология рыбы и рыбных продуктов, Технологическая практика, Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4 Требования к результатам освоения содержания учебной дисциплины

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Код и наименование компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной
ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	ИД-1 Учитывает сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знает содержание и назначение технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию Знает порядок и правила разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию Умеет выбирать формы оценки соответствия

		продовольственного сырья и пищевой продукции
	ИД-2 Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения	Умеет реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции Владеет навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию Владеет процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции

5 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Распределение программного материала по видам занятий и последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Вид занятий	Очная форма			Заочная форма		
	всего	в т. ч. по семестрам		всего	в т. ч. по семестрам (сессиям)	
		6	7		зимняя	летняя
1 Аудиторные занятия, часов, всего	114	56	58	22	10	12
в том числе:						
1.1 Лекции	40	20	20	8	4	4
1.2 Лабораторные работы	74	36	38	14	6	8
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-	-	-
2 Контактная работа	114	56	58	22	10	12
3 Самостоятельная работа, часов, всего	46	16	30	149	62	87
в том числе:						
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	-	40	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	10	10	-	4	4	-
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	20	-	20	9	-	9
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	180	72	108	180	72	108
Форма промежуточной аттестации*	-	3	Э	-	3	Э
Общая трудоемкость, зачетных единиц	5	2	3	5	2	3

* формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), зачет с оценкой (ЗО).

6 Тематический план изучения учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план изучения дисциплины, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов*				Форма текущего контроля**	Код компетенции
		лекции	лабораторные работы	практические (семинарские) занятия	самостоятельная работа		
Введение в дисциплину. Законодательство и техническое регулирование в пищевой промышленности	Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соотв. в России. Техническое регулирование в РФ. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Государственный контроль и надзор в пищевой отрасли.	8/2	-	-	1/4	КЛ/УО	ПК-3
	Обеспечение безопасности пищевой продукции. Требования к маркировке пищевой продукции. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам. Обеспечение безопасности мяса и мясной продукции. Обеспечение безопасности молока и молочной продукции. Обеспечение безопасности рыбы и рыбной продукции.	-	12/6	-	2/10	УО/УО	ПК-3
Стандартизация в отраслях пищевой промышленности	Принципы, функции и методы стандартизации. Классификация стандартов в РФ. Основы международной стандартизации. Стандартизация систем пищевой безопасности. Классификация и кодирование информации.	12/2	-	-	1/10	КЛ/УО	ПК-3
	Правовые основы стандартизации в России. Стандарты на продукты убоя. Стандарты на мясную продукцию. Стандарты на молочное сырье. Стандарты на молочную продукцию. Стандарты на рыбное сырье. Стандарты на рыбную продукцию. Стандарты на мед натуральный и яйца куриные.	-	22/0	-	2/14	УО/УО	ПК-3
Коллоквиум по материалам 6 семестра	Введение в дисциплину. Законодательство и техническое регулирование в пищевой промышленности. Стандартизация в отраслях пищевой промышленности.	-	2/0	-	-	-	-
Правила и порядок разработки нормативных и технических документов в отрасли	Стадии разработки технического регламента и национального стандарта. Стандарты организации, технические условия, технологические инструкции. Стадии и особенности разработки стандарта организации и технических условий.	12/2	-	-	8/14	КЛ/УО	ПК-3

	Структурные элементы национального стандарта. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта. Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегирования при разработке стандартов. Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию. Структурные элементы стандарта организации. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта. Структурные элементы технических условий. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению технических условий. Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию. Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию. Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции. Нормализованный контроль технической документации предприятия пищевой промышленности	-	22/4	-	12/24	ДЗ/УО	ПК-3
Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	Общие вопросы оценки соответствия продукции. Идентификация – как этап оценки соответствия продукции. Правила и типовые схемы подтверждения соответствия продукции. Порядок подтверждения соответствия продукции.	8/2	-	-	6/12	КЛ/УО	ПК-3
	Общие принципы и понятия в области оценки соответствия. Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Оформление ветеринарной сопроводительной документации в электронной форме. Оценка соответствия молока и молочной продукции. Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Оценка соответствия рыбы и рыбной продукции. Оформление декларации о соответствии продукции.	-	14/4	-	4/17	УО/УО	ПК-3
Коллоквиум по материалам 7 семестра	Материалы всех лекционных занятий	-	2/0	-	-	-	-
	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-	-	-	-/40	-/К	ПК-3
	Выполнение курсовой работы (проекта)	-	-	-	-	-	-
	Подготовка к зачету	-	-	-	10/4	УО/УО	ПК-3
	Подготовка к экзамену	-	-	-	20/9	УО/УО	ПК-3
	Всего	40/8	74/14	-	66/158	-	-

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

**Формы текущего контроля: коллоквиум (КЛ), тестирование (Т), устный опрос (УО), домашнее задание (ДЗ), проверка контрольной работы (К).

Таблица 4 – Темы лабораторных работ

№	Наименование темы	Количество часов *
1	Обеспечение безопасности пищевой продукции.	2/0
2	Требования к маркировке пищевой продукции.	2/2
3	Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам.	2/0
4	Обеспечение безопасности мяса и мясных продуктов.	2/2
5	Обеспечение безопасности молока и молочных продуктов.	2/2
6	Обеспечение безопасности рыбы и рыбных продуктов.	2/0
7	Правовые основы стандартизации в России.	2/0
8	Стандарты на продукты убоя.	4/0
9	Стандарты на мясную продукцию.	4/0
10	Стандарты на молочное сырье.	2/0
11	Стандарты на молочную продукцию.	4/0
12	Стандарты на рыбное сырье.	2/0
13	Стандарты на рыбную продукцию.	2/0
14	Стандарты на мед натуральный и яйца куриные.	2/0
15	Структурные элементы национального стандарта. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта.	2/0
16	Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегирования при разработке стандартов.	2/0
17	Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию.	4/2
18	Структурные элементы стандарта организации. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта.	2/0
19	Структурные элементы технических условий. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению технических условий.	2/0
20	Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию.	2/0
21	Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию.	4/2
22	Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции	2/0
23	Нормализованный контроль технической документации предприятия пищевой промышленности	2/0
24	Общие принципы и понятия в области оценки соответствия	2/0
25	Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса	2/0
26	Оформление ветеринарной сопроводительной документации в электронной форме	2/0
27	Оценка соответствия молока и молочной продукции	2/2
28	Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции	2/0
29	Оценка соответствия рыбы и рыбной продукции	2/0
30	Оформление декларации о соответствии продукции	2/2
31	Коллоквиум	4/0
	Итого часов	74/14

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Таблица 5 – Темы практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы	Количество часов
1	Не предусмотрено учебным планом	-

Таблица 6 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№	Вид СРС	Количество часов *	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Подготовка к текущим устным опросам	8/-	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
2	Подготовка к коллоквиумам	16/-	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
3	Выполнение домашнего задания	12/-	Проверка записей	Основная и дополнительная литература в приложении 2
4	Освоение разделов дисциплины (для заочной формы обучения)	-/105	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
5	Выполнение контрольной работы (для заочной формы обучения)	-/40	Проверка контрольной работы	Основная и дополнительная литература в приложении 2
6	Подготовка к зачету	10/4	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
7	Подготовка к экзамену	20/9	Устный опрос	Основная и дополнительная литература в приложении 2
-	Итого часов	66/158	-	-

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением «Об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

7 Образовательные технологии

Таблица 7 –Интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
6	ЛР	Метод кейсов по теме «Обеспечение безопасности мяса и мясных продуктов.»	2/-
	ЛР	Метод кейсов по теме «Обеспечение безопасности молока и молочных продуктов.»	2/-
7	ЛР	Метод кейсов по теме «Оценка соответствия молока и молочной продукции»	2/2
	ЛР	Метод кейсов по теме «Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции»	2/-
Итого			8/2

8 Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» приведен в отдельном документе.

9 Ресурсное обеспечение

9.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

9.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: практикум / сост. Г. В. Гуринович. – Кемерово: КемГУ, 2020. – 87 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156103>.

9.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1 Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

2 Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.

3 Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: ЛАНБ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM – znanium.com; BOOK.RU – book.ru; РУКОНТ – lib.rucont.ru; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru.

9.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1 gost.ru/portal/gost/ – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт).

2 fsa.gov.ru/ – Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация).

3 eec.eaeunion.org – Евразийская экономическая комиссия.

4 classifikators.ru – Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.

4 wikipedia.org/ – Википедия – свободная энциклопедия.

5 cyberleninka.ru/ – Научная электронная библиотека Киберленинка.

9.5 Описание материально-технической базы

Для проведения занятий лекционного типа, практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 8 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
425 корп. 76	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и	Доски учебные 1600*1200 мм, Автоматизированный измерительный комплекс Лактан 1-4 исп. 700, Стол-парта, Стул ученический, Учебный комплекс оборудования «Технологический контроль с.-х. сырья»,

	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Шкаф вытяжной лабораторный ЛК-1200ШВ (керамика, серый) с тумбой ЛК-1200 ТД-В
508 корп. 76	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска аудиторная 3-х элементная меловая, Стенд «Таблица вредных пищевых добавок» 1000*1000, Парта ученическая, Стул ученический, Учебный комплекс оборудования «Технология хранения переработки продукции животноводства и пищевого сырья»
245а, 245б гл. корп.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
511 корп. 76	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине с самого начала учебного курса обучающийся должен ознакомиться с рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения должен владеть обучающийся.

Систематическое выполнение учебной работы на лекционных занятиях, семинарских (лабораторных), а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

1 Лекционные занятия направлены на формирование теоретических знаний по дисциплине. В процессе занятий лекционного типа студент должен: слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал; усваивать информацию, преподносимую лектором; задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. При затруднениях в восприятии материала требует обратиться к литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях (лабораторного) типа.

2 Лабораторные занятия направлены на формирование практических умений, связанных с организацией активного взаимодействия участников образовательного процесса по изучению материала, закрепление практических навыков для решения профессиональных задач. При подготовке к занятиям необходимо повторить лекционный материал по изучаемой теме, изучить материал, рекомендованный преподавателем по спискам литературы. Подготовка к практическим занятиям преследует две основные цели: первое - повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература; второе – углубление знаний по теме.

Занятия служат для закрепления теоретических основ, излагаемых в лекциях, получения практических навыков решения профессиональных задач. Они проходят с использованием методических указаний, учебно-наглядных пособий, в которых отражен необходимый минимум задач для освоения разделов и тем дисциплины. Завершающей частью практической работы является оформление в рабочей тетради отчета о решении кейса. Содержание отчета определяется темой занятия и может включать в себя вопросы различного

характера. При проведении практической работы в состав отчета могут входить: описание кейс-ситуации; поиск и описание решения кейса, общее заключение (выводы).

3 Цель самостоятельной работы студентов – развивать умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное в виде кратких ответов и докладов.

В процессе выполнения самостоятельной работы студент должен: самостоятельно систематизировать и анализировать материал по изучаемой теме; изучить литературу, справочные и научные источники, включая зарубежные; уточнить основные понятия по изучаемой теме; выполнение заданных преподавателем заданий; делать на основе анализа соответствующие выводы по рассматриваемому материалу.

4 Цель контрольной работы – проверка развития навыков, усвоения и закрепления материала, полученных при изучении дисциплины, и выполняется студентами заочного обучения. Работа выполняется по индивидуальным заданиям машинописным или рукописным текстом. Работа дает возможность установить степень усвоения материала и умение применять знания, полученные при изучении дисциплины. Работа способствует овладению материалом, прививает навыки в самостоятельном решении практических вопросов и в работе с литературой.

Приложение 1 к программе учебной дисциплины
«Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

Аннотация дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам теоретические знания и практические навыки в сфере пищевого законодательства, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий (ПК-3)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

Вид занятий	Очная форма			Заочная форма		
	всего	в т. ч. по семестрам		всего	в т. ч. по семестрам (сессиям)	
		6	7		зимняя	летняя
1 Аудиторные занятия, часов, всего	114	56	58	22	10	12
в том числе:						
1.1 Лекции	40	20	20	8	4	4
1.2 Лабораторные работы	74	36	38	14	6	8
1.3 Практические (семинарские) занятия	-	-	-	-	-	-
2 Контактная работа	114	56	58	22	10	12
3 Самостоятельная работа, часов	46	16	30	149	62	87
в том числе:						
3.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-	-	-
3.2 Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	-	-	-	-
3.3 Контрольная работа (К)	-	-	-	40	20	20
3.4 Промежуточная аттестация (зачет)	10	10	-	4	4	-
4 Промежуточная аттестация (сдача экзамена)	20	-	20	9	-	9
Итого часов (стр.2+стр.3+стр.4)	180	72	108	180	72	108
Форма промежуточной аттестации*	-	3	Э	-	3	Э
Общая трудоемкость, з.е.	5	2	3	5	2	3

* **Форма промежуточной аттестации:** зачет / экзамен.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Законодательство и техническое регулирование в пищевой промышленности
- 2 Стандартизация в отраслях пищевой промышленности
- 3 Правила и порядок разработки нормативных и технических документов в отрасли
- 4 Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции

Приложение 2 к программе учебной дисциплины
«Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Петрова, Е. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология / Е. И. Петрова. - Омск : Омский ГАУ, 2017. - 211 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/102875 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-89764-633-3 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Гуринович, Г.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Кемерово: КемГУ, 2015. — 176 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/93555/ . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-89764-633-3 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы по дисциплине

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясoproductов : учебное пособие / сост. В. Г. Урбан; ред. Е. С. Воронина. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с. - Режим доступа для автор. пользователей: http://e.lanbook.com/book/395/ ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-98879-166-9 : 1499.40 р., 1499.00 р. - Текст : непосредственный.	6
3	Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : практикум / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. - Самара : СамГАУ, 2019. - 111 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123519 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-88575-560-3 : ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
4	Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. - Самара : СамГАУ, 2019. - 59 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123521 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
5	Ордина, Н. Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : лабораторный практикум / Н. Б. Ордина. - Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2014. - 92 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/123434 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
6	Кайнова, В. Н. Метрологическая экспертиза и нормоконтроль технической документации : учебно-методическое пособие / В. Н. Кайнова, Е. В. Зимина, В. Г. Кутякин ; ред. В. Н. Кайнова. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 500 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/115488 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Составитель:
доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен:
Зав. библиотекой



Е.Б. Городкова

Должность работника библиотеки

подпись

И.О. Фамилия