

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2024 15:28:28
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8eb5c509a9351e051

Одобрена
на заседании кафедры

15.11.2023 г.
протокол № 3
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

13 декабря 2023 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Техническое регулирование в индустрии питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление в индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2024
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Заворохина Н.В.	

Екатеринбург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	9
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Техническое регулирование в индустрии питания» является формирование у магистрантов компетенций, направленных на получение представлений о целях и задачах технического регулирования, подтверждения соответствия, стандартизации, систематизации, классификации и кодирования товаров в условиях Таможенного союза и ВТО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
	36	8	4	4	28	1
Семестр 4						
Зачет, Контрольная работа	108	16	4	12	88	3
	144	24	8	16	116	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать:</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-4 Знать: Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>
---	--

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-4 Уметь:</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-4 Уметь: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданными функциональным составом и свойствами</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-4 Иметь практический опыт:</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции</p> <p>Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-6.ПК-4 Иметь практический опыт: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		36					
Тема 1.	Правовая база технического регулирования. Виды и формы оценки и подтверждения соответствия (ПК-4)	36	4	4		28	
Семестр 4		104					
Тема 2.	Подтверждение соответствия в рамках Таможенного Союза и ВТО. Международные организации по стандартизации и международные системы качества (ПК-4)	104	4	12		88	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
-------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

Текущий контроль (Приложение 4)

<p>Правовая база технического регулирования</p> <p>Виды и формы оценки и подтверждения соответствия.</p>	Коллоквиум	Для коллоквиума предлагается 10 вопросов.	5 баллов
<p>Подтверждение соответствия в рамках Таможенного Союза и ВТО</p> <p>Международные организации по стандартизации и международные системы качества</p>	Коллоквиум	Для коллоквиума предлагается 14 вопросов.	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
4 семестр (За)	тест для зачета	В тесте 60 вопросов	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Правовая база технического регулирования. Виды и формы оценки и подтверждения соответствия (ПК-4)
Цели, задачи, структура Таможенного Союза и ВТО. Понятие технического регулирования в рамках РФ, Таможенного Союза, и ВТО. ФЗ «О техническом регулировании». Сущность, цели, задачи, объекты, принципы технического регулирования во внутренней и внешней торговле. Понятие о технических регламентах. (цели, виды, порядок разработки, принятия и отмены, основные отличия правовой базы РФ).

Тема 2. Подтверждение соответствия в рамках Таможенного Союза и ВТО. Международные организации по стандартизации и международные системы качества (ПК-4)
Виды и формы оценки и подтверждения соответствия в РФ, СНГ, Евросоюзе. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Порядок проведения декларирования соответствия. Требования, предъявляемые к органам по сертификации и испытательным лабораториям. Правила подтверждения соответствия при пересечении таможенной зоны РФ.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Правовая база технического регулирования. Виды и формы оценки и подтверждения соответствия (ПК-4)
Закон "О техническом регулировании", "О стандартизации"

Тема 2. Подтверждение соответствия в рамках Таможенного Союза и ВТО. Международные организации по стандартизации и международные системы качества (ПК-4)
Декларация о соответствии, построение, правила оформления. Требования к протоколу о безопасности пищевой продукции

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Правовая база технического регулирования. Виды и формы оценки и подтверждения соответствия (ПК-4)
Понятие аккредитации. Основные термины и определения. Основные понятия. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия в РФ и Евросоюзе. Объекты оценки и подтверждения соответствия. Субъекты, подтверждающие соответствие в РФ, Евросоюзе, СНГ. Средства и методы оценки и подтверждения соответствия. Системы сертификации.

Тема 2. Подтверждение соответствия в рамках Таможенного Союза и ВТО. Международные организации по стандартизации и международные системы качества (ПК-4)
Международные организации по стандартизации, цели и область полномочий (СЕН, СЕ-НЕЛЕК, ISO, МЭК). Понятие качества продукции и услуг с учетом современных подходов и инноваций. Стандарты семейства 9000 и 9001. Международные системы качества. Понятие аудита систем качества

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130191>
2. Борцова Е. Л., Лаврова Л. Ю. Техническое регулирование в пищевом производстве и общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2022. - 122 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/22/p494836.pdf>

Дополнительная литература:

1. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Борцова Е. Л. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов: учебное пособие предназначено для ординаторов по специальности "общая гигиена", раздела дисциплины "гигиена питания" и смежной дисциплины "система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2024

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

Тема 1.

1. Сущность технического регулирования в РФ, СНГ, Евросоюза.. Основные цели и задачи
2. Понятие и принципы технического регулирования. Нормативные акты.
3. Понятие о технических регламентах (цели, порядок разработки, принятия и отмены).
4. Особенности сертификации услуг.
5. Понятие о сертификации, ее целях. Международная сертификация
6. Принципы сертификации.
7. Категории и виды стандартов.
8. Органы и службы стандартизации в РФ. Международные организации по стандартиза
9. Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации.
10. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и стандартов.
11. Как вы понимаете термин «техническое регулирование»?
12. Назовите и раскройте принципы технического регулирования.
13. В отношении каких объектов устанавливаются специальные требования?
14. ВТО. .Основные цели, задачи, принципы, законодательство
15. Таможенный союз. Основные цели, задачи, принципы, законодательство
16. Международная и региональная стандартизация.
17. Схемы сертификации продукции. Общие и отличительные черты.
18. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
19. Порядок проведения сертификации продукции
20. 1.Принципы подтверждения соответствия (СНГ, РФ, Евросоюз, отличительные особенности).
21. Формы подтверждения соответствия.
22. Добровольная сертификация
23. Международные системы качества
24. Обязательная сертификация
25. Сертификация услуг предприятий питания
26. Схемы сертификации для общественного питания
27. Нормативные документы по сертификации услуг общественного питания
28. Укажите цели принятие технических регламентов.
29. Поясните, из каких этапов состоит процесс разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов.

30. Поясните, к каким объектам технического регулирования устанавливает требования технический регламент.

Практические задания (тесты) для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.	ПК-4
2		Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов	ПК-4
3		обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.	ПК-4
4		_____ — специальный знак, ставящийся на товаре или упаковке товара, показывающий соответствие этого товара тому или иному стандарту, требованиям сертификационных организаций и пр.	ПК-4
5		Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	ПК-4
6		_____ - это процедура официального подтверждения компетентности компании или индивидуального предпринимателя.	ПК-4
7		Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?	ПК-4
8		Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов?	ПК-4
9		Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?	ПК-4
10		Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия?	ПК-4
11		_____ – это способ, метод определения соответствия продукции заявленным характеристикам, критериям, параметрам.	ПК-4
12		Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации	ПК-4

13		_____ — прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту	ПК-4
14		Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.	ПК-4
15		Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.	ПК-4
16		Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом	ПК-4
17		Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)	ПК-4
18		Деятельность по разработке, опубликованию и применению стандартов, по установлению норм, правил и характеристик в целях обеспечения безопасности продукции, работ и услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества, технической и информационной совместимости, взаимозаменяемости и качества продукции, работ и услуг в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии, единства измерений, экономии всех видов ресурсов, безопасности хозяйственных объектов с учётом риска возникновения природных и техногенных катастроф и других чрезвычайных ситуаций, обороноспособности и мобилизационной готовности страны.	ПК-4
19		Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.	ПК-4
20		Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.	ПК-4
21		Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?	ПК-4

22		Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?	ПК-4
23		_____ – последовательный комплекс работ по подтверждению безопасности, в результате которого экспериментами органа по сертификации дается заключение о соответствии/несоответствии выпускаемой продукции установленным требованиям.	ПК-4
24		Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях?	ПК-4
25		Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений с учетом тяжести этого вреда?	ПК-4
26		Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называют определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?	ПК-4
27		Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?	ПК-4
28		Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих «входы» в «выходы»	ПК-4
29		Правило, руководящая идея управления качеством	ПК-4
30		совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП	ПК-4
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		<p>Какие отношения регулирует Федеральный закон «О техническом регулировании»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработку, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации хранения, перевозки, реализации и утилизации. 2. Разработку, принятие, применение и исполнение на добровольной основе требований к продукции, процессам производства эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг. 3. Оценку соответствия. 4. Верны все ответы 	ПК-4

2		<p>На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На требования к продукции. 2. На требования к процессам производства продукции. 3. На требования к выполнению работ и оказанию услуг. 4. верны все ответы 	ПК-4
3		<p>Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральным законом «О защите прав потребителей». 2. Федеральным законом «О техническом регулировании». 3. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг». 4. Федеральным законом «О стандартизации». 	ПК-4
4		<p>Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам. 2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. 3. Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки. 4. Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов. 	ПК-4
5		<p>Что понимается под аккредитацией (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия. 2. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов. 3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам. 4. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров. 	ПК-4
6		<p>Какова сущность понятия «форма подтверждения соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом. 2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации. 	ПК-4

		<p>3. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.</p> <p>4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p>	
7		<p>С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>1. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.</p> <p>2. Для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений.</p> <p>3. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.</p> <p>4. Верны все ответы</p>	ПК-4
8		<p>Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>1. Международные стандарты (полностью или частично).</p> <p>2. Национальные стандарты (полностью или частично).</p> <p>3. Ни один из указанных стандартов.</p> <p>4. Верны ответы 1 и 2</p>	ПК-4
9		<p>Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>1. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.</p> <p>2. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.</p> <p>3. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.</p> <p>4. Как указ президента РФ (в порядке исключения).</p> <p>5. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).</p>	ПК-4
10		<p>Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?</p> <p>1. Аттестация.</p> <p>2. Аккредитация.</p> <p>3. Технический контроль.</p> <p>4. Подтверждение соответствия.</p>	ПК-4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
технологии питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

Техническое регулирование в индустрии питания

Методические указания
по выполнению контрольной работы для студентов заочного обучения
по дисциплине «Техническое регулирование в индустрии питания»

Общие требования

Учебным планом предусмотрено выполнение контрольной работы для магистрантов.

При выполнении контрольных работ рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, для чего использовать стандарт «Термины...», учебники по соответствующим дисциплинам, энциклопедические справочники, словари. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

На титульном листе контрольной работы студент указывает фамилию, имя, отчество, номер варианта, дисциплину, домашний адрес.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена (см. Методические указания «Структура и правила оформления текстовых документов») и показывать степень усвоения студентом разделов программы, способность к анализу изучаемого материала, умение выделять основные положения и обобщать данные учебной литературы.

Контрольные работы защищаются магистрантом во время сессии.

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце каждой работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список), сделать ссылки на литературу по тексту, указать дату и поставить подпись. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его

указания и доработать вопросы работы в тетради после основного текста. Не рекомендуется доработку вопросов проводить на полях тетради.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы.

Работа, выполненная не по своему варианту, не засчитывается. Варианты контрольных работ по начальной букве фамилии представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Соответствие номера рецептуры варианту контрольной работы

Начальная буква фамилии	Вариант	Начальная буква фамилии	Вариант	Начальная буква фамилии	Вариант
А, Б, В	1	К, Л, М	4	Т, У, Ф	7
Г, Д, Е, Ж	2	Н, О, П	5	Х, Ц, Ч	8
З, И, Я	3	Р, С, Ю	6	Ш, Щ, Э	9

К сдаче зачета допускаются студенты, выполнившие и защитившие контрольную работу.

При самостоятельном изучении дисциплины студентам необходимо ознакомиться с вопросами программы, методическими указаниями к изучению каждой темы, внимательно прочитать материал по учебнику и рекомендованной дополнительной литературе, ознакомиться с вопросами для подготовки и сформулировать ответы на них. Ответы рекомендуется записать.

Следует усвоить, что правовые основы стандартизации в общественном питании устанавливает закон РФ «О техническом регулировании». Он же определяет меры государственной защиты интересов потребителей и государства посредством разработки и применения нормативных документов.

Варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Сущность технического регулирования в РФ, СНГ, Евросоюза..

Основные цели и задачи

2. Понятие и принципы технического регулирования. Нормативные акты.

Вариант 2

1. Понятие о технических регламентах (цели, порядок разработки, принятия и отмены).
2. Особенности сертификации услуг.

Вариант 3

1. Понятие о сертификации, ее целях. Международная сертификация
2. Принципы сертификации.

Вариант 4

1. Категории и виды стандартов.
2. Органы и службы стандартизации в РФ. Международные организации по стандартизации

Вариант 5

1. Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации.
2. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов и стандартов.

Вариант 6

1. Как вы понимаете термин «техническое регулирование»?
2. Назовите и раскройте принципы технического регулирования.

Вариант 7

1. В отношении каких объектов устанавливаются специальные требования?
2. ВТО. .Основные цели, задачи, принципы, законодательство

Вариант 8

1. Таможенный союз. Основные цели, задачи, принципы, законодательство

2. Международная и региональная стандартизация.

Вариант 9

1. Схемы сертификации продукции. Общие и отличительные черты.

2. Стандартизация и кодирование информации о товаре.

Нормативная литература

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ, с изменениями на 13 июля 2015 года).
2. Закон РФ от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2015 года, редакция, действующая с 24 июля 2015 года).
3. Закон РФ № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 13 июля 2015 года).
4. Закон РФ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ((с изменениями на 13 июля 2015 года))
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
9. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL: http://www.tsouz.ru/seek/rseek/rseek/seek8/documents/p_58.pdf

