

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 17.07.2023 13:38:58
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:
И.О. директора технологического
института
Бредихин С.А.
«__» _____ 2022__ г.



Лист актуализации рабочей программы дисциплины¹
Б1.0.11. «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов
питания животного происхождения»
индекс по учебному плану, наименование

для подготовки магистров
Направление: 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения»
Направленность: Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов
Форма обучения очная
Год начала подготовки²: 2021

Курс 1
Семестр 2

³а) В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2022 г. начала подготовки.

Разработчик (и): Дунченко Н.И., профессор, Аникиенко Т.И., д.с.-х.н, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____
_____ протокол № 1 от «24» _____ 2022г.

августа 2022 г.
Заведующий кафедрой _____ Н.И. Дунченко _____

¹ Рабочая программа дисциплины актуализируется ежегодно перед началом нового учебного года.
² Указывается год начала подготовки актуализируемой РПД
³ Разработчик выбирает один из представленных вариантов.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУВОРГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра управления качеством и товароведение продукции

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. директора технологического
института
С.А. Бредихин
“ 2 ” 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.0.11. Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения

для подготовки магистров

ФГОСВО

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2021

Регистрационный номер _____

Москва, 2021

Разработчик (и): Дунченко Н.И. д.т.н., профессор
Аникиенко Т.И., д.с.-х.н., доцент

«__» _____ 2021г.

Рецензент: Панфилов В.А., академик РАН, доктор технических наук, проф.

«__» _____ 2021г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Управление качеством и товароведение продукции» протокол № 1 от «26» 08 2021г.

Зав. кафедрой: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

«30» 08 2021г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии технологического института

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Протокол №1

«30» 08 2021г.

Заведующий выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки
продуктов животноводства Грикшас С.А., д.с.-х.н., профессор

«__» _____ 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

(подпись)

Содержание

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4.3 ЛЕКЦИИ / ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	16
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	16
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	23
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	23
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ..	24
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП).....	24
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	26

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.0.11 «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность: «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистрантов способности: определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности; оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения; проведению контроля качества продуктов питания животного происхождения, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы для подтверждения соответствия и стандартизации; способности проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательный перечень дисциплин вариативной части учебного плана для подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность: «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-2.2.

Краткое содержание дисциплины:

Правовая база технического регулирования. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики. Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. Международное сотрудничество в области стандартизации. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов)

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** является формирование у магистрантов способности: определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности; оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения; проведению контроля качества продуктов питания животного происхождения, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы для подтверждения соответствия и стандартизации; проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** включена в обязательный перечень дисциплин вариативной части учебного плана. Дисциплина **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", направленность: "Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов".

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** являются: «Информационные технологии в науке и производстве», «Управление качеством продукции», «Современные методы исследования сырья животного происхождения, гидробионтов и продуктов их переработки» и др.

Дисциплина **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Безопасность продуктов питания», «Научные основы технологии продуктов питания животного происхождения», «Научные основы управления качеством пищевых продуктов» и др.

Особенностью дисциплины является изучение основных вопросов в области технического регулирования; изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, способствующих

обеспечивать качество и безопасность продукции животного происхождения, работ и услуг.

Рабочая программа дисциплины «**Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения**» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины
«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки				
2	УК-6.3	Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов	методы и принципы управления самообразованием с целью совершенствования самооценки и самоконтроля и совершенствования СМК на предприятии	применять принципы и методы самообразования для формирования политики в области качества на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения	правилами разработки стандартов на соответствие нормативных требований в области производства продуктов питания животного происхождения	
3	ПКос-3	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности				
4	ПКос-3.5	Способен разработать нормативную и техническую документацию	правила и процедуры разработки национальных и международных стандартов, технических условий, стандартов организаций, производственных программ	применить правила и процедуры разработки национальных и международных стандартов, технических условий, стандартов организаций, производственных программ	правилами и процедурами разработки национальных и международных стандартов, технических условий, стандартов организаций, производственных программ	
5	ПКос-4	Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения				
	ПКос-4.3	Применяет	действующие	применить нормативно-	нормативно-правовыми	

			современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения	нормативно-правовые акты РФ и ЕАЭС в области производства и оборота продуктов питания животного происхождения	правовые акты РФ и ЕАЭС в области производства и оборота продуктов питания животного происхождения и разработать корректирующие и предупреждающие действия	актами РФ и ЕАЭС в области производства и оборота продуктов питания животного происхождения с целью обеспечения безопасности и качества
6	ПКос-5	Способен к проведению контроля качества продуктов питания животного происхождения, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы для подтверждения соответствия и стандартизации				
7	ПКос-5.3		Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия продуктов питания животного происхождения	требования и процедуры подтверждения соответствия, от подачи заявки до получения декларации о соответствии	подготовить пакет документов в орган по сертификации на получение декларации о соответствии на продукцию животного происхождения	процедурой и требованиями формирования пакета документов на подтверждение соответствия
8	ПКос-6	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии				
9	ПКос-6.1		Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности, федеральные законы, программные документы правительства в области развития АПК РФ, стратегические программы развития пищевой и	знать требования разработки и вывода инновационной конкурентоспособной продукции животного происхождения с целью обеспечения продовольственной безопасности РФ	требования разработки и вывода инновационной конкурентоспособной продукции животного происхождения с целью обеспечения продовольственной безопасности РФ в условиях конкурентной среды

			перерабатывающей промышленности РФ, приоритетные направления отраслевой науки при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты продукции			
10	ПКос-2	Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством				
11	ПКос-2.2	Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов	Способен использовать международные и национальные системы управления качеством пищевых продуктов, приоритетные направления науки; технологию разработки нормативной и технической документации	использовать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	методами системного анализа; технологией разработки нормативной и технической документации управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного	

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	58,4	58,4
Аудиторная работа	56	56
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	28	28
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28/4	28/4
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	49,6	49,6
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	25	25
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	24,6	24,6
Вид промежуточного контроля:		Экзамен

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/4	ПКР	
Тема №1. «Техническое регулирование»	17	6	6	-	5
Тема №2. «Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения»	17	6	6	-	5
Тема 3. «Подтверждение соответствия».	30/4	10	10/4	-	10
Тема 4. «Аккредитация».	17	6	6	-	5
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	-	-	0,4	-
<i>консультации перед экзаменом</i>	2			2	
<i>контроль</i>	24,6	-	-	24,6	
Итого по дисциплине	108	28	28/4	25	25

Тема 1. Техническое регулирование

Перечень рассматриваемых вопросов

Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.

Правовая база технического регулирования. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение.

Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.

Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования.

Тема 2. Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения

Перечень рассматриваемых вопросов

Цели, задачи, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база стандартизации.

Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики.

Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Цели и принципы стандартизации.

Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, селекция и пр. Показатели стандартизации и унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.

Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. Международное сотрудничество в области стандартизации.

Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». Технические регламенты на продукты животного происхождения. Документы Таможенного союза.

Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов.

Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.

Тема 3. Подтверждение соответствия.

Перечень рассматриваемых вопросов

Цели, задачи, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база сертификации, контроля качества.

Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Международное сотрудничество в области сертификации.

Оценка соответствия: понятие, формы, значение. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.

Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.

Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.

Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты. Схемы сертификации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Основные этапы проведения сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.

Тема 4. Аккредитация

Перечень рассматриваемых вопросов

Национальная система аккредитации. Цель, задачи и основные функции аккредитации. Современные требования к аккредитации органов по сертификации и порядок их аккредитации. Современные требования к аккредитации испытательных лабораторий и порядок их аккредитации. Требования к провайдерам и экспертам органа по сертификации. Межлабораторные сравнительные испытания. Инспекционный контроль за аккредитованными органами по сертификации и аккредитованными лабораториями. Взаимодействие Росаккредитации с ФОИВ.

4.3 Лекции / практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций / практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Тема 1. Техническое регулирование	Лекция №1. Современные вопросы технического регулирования	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
		Практическое занятие № 1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
2		Лекция № 2. Основы технического регулирования, общие и специальные технические регламенты, правила их разработки и принятия.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
3		Практическое занятие № 2. ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»»	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
4		Лекция № 3. Внешнеэкономической деятельности Евразийского	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		экономического союза в области технического регулирования.			
5		Практическое занятие № 3. Порядок и процедура разработки и утверждения технических регламентов Таможенного союза.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
6	Тема 2. Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения	Лекция № 4. Международные и национальные организации по стандартизации	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
7		Практическое занятие № 4. Порядок применения международных стандартов в РФ.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
		Лекция № 5. Виды стандартов и их характеристика.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
8		Практическое занятие № 5. Порядок и процедура разработки технических условий на мясо и мясную продукцию.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
9		Лекция № 6. Порядок и процедура разработки и утверждения стандартов.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
10		Практическое занятие № 6. Порядок и процедура разработки национальных стандартов на мясо и мясную продукцию.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
11					
12	Тема 3. Подтверждение соответствия	Лекция № 7. Международные системы сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
		Практическое занятие № 7. Изучение международных систем сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
13		Лекция № 8. Системы обязательной и добровольной сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2		2
14		Практическое занятие № 8.	УК-6.3; ПКос-	защита	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Взаимодействие ФОИВ в области подтверждения соответствия.	3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	практической работы, индивидуальный опрос	
15		Лекция № 9. Национальная система сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
16		Практическое занятие № 9. Изучение национальной системы сертификации (порядок разработки, утверждения).	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
17		Лекция № 10. Порядок и процедура подтверждения соответствия.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2/2
18		Практическое занятие № 10. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
19		Лекция № 11. Схемы сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
20		Практическое занятие № 11. Порядок применения схем сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2/2
21	Тема 4. Аккредитация.	Лекция № 12. Национальная система аккредитации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
22		Практическое занятие № 12. Взаимодействие ФОИВ в области аккредитации органов по сертификации и аккредитованных лабораторий	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
23		Лекция № 13. Современные требования к аккредитации органов по сертификации и порядок их аккредитации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2
24		Практическое занятие № 13. Порядок и процедура аккредитации органа по сертификации.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2
25		Лекция № 14. Современные требования к аккредитации испытательных лабораторий	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	-	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		и порядок их аккредитации.			
26		Практическое занятие № 14. Порядок и процедура аккредитации испытательных лабораторий.	УК-6.3; ПКос-3.5; 4.3; 5.3; 6.1; 2.2	защита практической работы, индивидуальный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Техническое регулирование	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные положения закона «О техническом регулировании». 2. Права, обязанности и ответственность органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов. 3. Правовая база технического регулирования. 4. Минимально необходимые требования технических регламентов. 5. Специальные требования технических регламентов: виды, условия применения. (УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-2.2)
2.	Тема 2. Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения	<ol style="list-style-type: none"> 1. История развития стандартизации. 2. Структурные элементы стандартов. 3. Органы и службы по стандартизации России. 4. Межгосударственная система стандартизации. 5. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза (ЕС). 6. Применение международных стандартов в России. 7. Значение стандартов в оценке качества продукции и услуг. 8. Направления развития стандартизации в Российской Федерации. (УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-2.2)
3	Тема 3. Подтверждение соответствия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности подтверждения соответствия социально-значимых товаров. 2. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. 3. Формы и виды подтверждения соответствия. 4. Схемы декларирования соответствия. 5. Схемы обязательной сертификации. 6. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. 7. Основные этапы проведения гигиенической оценки. 8. Порядок проведения гигиенической оценки социально-значимых и потенциально-опасных групп продукции (УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-2.2)
4	Тема 4. Аккредитация	<ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральная государственная информационная система Росаккредитации

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		2. Регистрация Пользователя в Единой системе идентификации аутентификации. 3. Федеральный закон от 28.12.2013 г. «Об аккредитации в национальной системе аккредитации». (УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-2.2)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 1 «Техническое регулирование»	Л	Лекция с применением мультимедийных технологий
2.	Тема 2. Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения	ПЗ	Анализ конкретной ситуации
3.	Тема 3. Подтверждение соответствия	ПЗ	1.Подготовить пакет документов на сертификацию мясных полуфабрикатов. 2. Выбрать схему для подтверждения серийного производства мясных полуфабрикатов и обосновать.
4.	Тема 4. Аккредитация		Подготовка пакета документов на аккредитацию Органа по сертификации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Перечень вопросов к практической работе № 1.

1. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.
2. Технические регламенты: понятие, формы принятия, виды, цели принятия.
3. Требование технических регламентов.
4. Стандартизация: понятие, объекты и области, цели и принципы.
5. Методы стандартизации.
6. Уровни стандартизации. Гармонизация стандартизации.
7. Документы в области стандартизации.
8. Стандарты: понятие, категории и виды.
9. Национальные стандарты: понятие, виды, структура.
10. Объекты технического регулирования.

2) Перечень вопросов к практической работе № 2.

1. Объектами технического регулирования.
2. Основные понятия в области безопасности мяса и мясной продукции.

3. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
4. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
5. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции.
6. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
7. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.

4) Перечень вопросов к практической работе № 3.

1. Порядок разработки технического регламента.
2. Комплект документов к проекту технического регламента.
3. заключения об оценке регулирующего воздействия.
4. Внутригосударственное согласование проекта технического регламента.
5. Порядок изменения и отмены технических регламентов.
6. Отмена технического регламента.
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента.

5) Перечень вопросов к практической работе № 4.

1. Порядок и условия применения международных стандартов.
2. Порядок и условия применения межгосударственных стандартов.
3. Условиями применения международных стандартов в Российской Федерации.
4. Регистрации международных стандартов в Федеральном информационном фонде стандартов РФ.

Перечень вопросов к практической работе № 5

1. Основные положения разработки технических условий.
2. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий.
3. Требования к титульному листу.
4. Требования к наименованию.
5. Требования к обозначению.
6. Требования к изложению.
7. Требования к приложениям.

Перечень вопросов к практической работе № 6

1. Общие положения.
2. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
3. Разработка первой редакции проекта национального стандарта и ее публичное обсуждение, подготовка сводки отзывов.
4. Подготовка окончательной редакции проекта национального стандарта и проведение экспертизы и нормоконтроля.

5. Подготовка к утверждению национального стандарта, его утверждение и регистрации.
6. Правила проведения работ по обновлению национальных стандартов.
7. Разработка изменения национального стандарта.
8. Проведение пересмотра национального стандарта.

Перечень вопросов к практической работе № 7

1. Международные системы сертификации.
2. Международные организации по сертификации.
3. Международные системы по сертификации органической продукции.
4. Международные организации по стандартизации.

Перечень вопросов к практической работе № 8

1. Взаимодействие ФОИВ в области подтверждения соответствия.
2. Государственная политика в области подтверждения соответствия.
3. Задачи и функции Минпромторга России в области подтверждения соответствия.
4. Взаимодействие Минпромторга России и Минсельхоза и Министерства здравоохранения в области подтверждения соответствия.

Перечень вопросов к практической работе № 9

1. Системы национальной сертификации.
2. Порядок разработки, утверждения систем.
3. Добровольная система сертификации.
4. Обязательная система сертификации.
5. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.
6. Обеспечивает проведение производственного контроля.
7. Схемы подтверждения соответствия.
8. Доказательственные материалы при декларировании соответствия
9. Срок действия декларации о соответствии.
10. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Перечень вопросов к практической работе № 10

1. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
2. Порядок и процедура проведения инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.
3. Корректирующие и предупреждающие действия.
4. Ответственность за не соблюдение требований подтверждения соответствия.

Перечень вопросов к практической работе № 11

1. Схемы сертификации.
2. Схемы декларирования.
3. Принципиальные различия применения схем.

4. Кто выбирает схему декларирования.
5. Кто выбирает схему сертификации.

Перечень вопросов к практической работе № 12

1. Оценка соответствия: понятие, формы, значение.
2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, средства, формы.
3. Добровольное подтверждение соответствия товаров.
4. Обязательное подтверждение соответствия товаров: понятие, формы, принципы и цели.
5. Обязательная сертификация: цели, особенности, порядок проведения.
6. Правила оформления сертификата соответствия.
7. Декларирование соответствия: формы, порядок проведения.
8. Международное сотрудничество в области сертификации.

Перечень вопросов к практической работе № 13

1. Порядок и процедура аккредитации органа по сертификации.
2. Требования к органам по сертификации продукции (услуг).
3. Пакет документов необходимый для аккредитации органа по сертификации.
4. Действие аттестата аккредитации.
5. Область аккредитации.
6. Взаимодействие с ФОИВ.
7. Росаккредитация.

Перечень вопросов к практической работе № 14

1. Требования к аккредитации испытательной лаборатории.
2. Пакет документов на аккредитацию испытательной лаборатории.
3. Межлабораторные сравнительные испытания.
4. Паспорт на лабораторию.
5. ГСО и их значение при аккредитации.
6. Требования к экспертам (провайдерам).

2) Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий контроль-экзамен)

1. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.
2. Технические регламенты: понятие, формы принятия, виды, цели принятия.
3. Требование технических регламентов.
4. Стандартизация: понятие, объекты и области, цели и принципы.
5. Методы стандартизации.
6. Уровни стандартизации. Гармонизация стандартизации.
7. Документы в области стандартизации.
8. Стандарты: понятие, категории и виды.
9. Национальные стандарты: понятие, виды, структура.
10. Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, объекты, участники.

11. Технические регламенты: понятие, формы принятия, виды, цели принятия.
12. Требование технических регламентов.
13. Стандартизация: понятие, объекты и области, цели и принципы.
14. Методы стандартизации.
15. Уровни стандартизации. Гармонизация стандартизации.
16. Документы в области стандартизации.
17. Стандарты: понятие, категории и виды.
18. Национальные стандарты: понятие, виды, структура.
19. Объекты технического регулирования.
20. Объектами технического регулирования.
21. Основные понятия в области безопасности мяса и мясной продукции.
22. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
23. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
24. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции.
25. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
26. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.
27. Порядок разработки технического регламента.
28. Комплект документов к проекту технического регламента.
29. заключения об оценке регулирующего воздействия.
30. Внутригосударственное согласование проекта технического регламента.
31. Порядок изменения и отмены технических регламентов.
32. Отмена технического регламента.
33. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента.
34. Порядок и условия применения международных стандартов.
35. Порядок и условия применения межгосударственных стандартов.
36. Условиями применения международных стандартов в Российской Федерации.
37. Регистрации международных стандартов в Федеральном информационном фонде стандартов РФ.
38. Основные положения разработки технических условий.
39. Требования к построению, изложению и оформлению технических условий.
40. Требования к титульному листу.
41. Требования к наименованию.
42. Требования к обозначению.
43. Требования к изложению.
44. Требования к приложениям.
45. Общие положения.
46. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
47. Разработка первой редакции проекта национального стандарта и ее публичное обсуждение, подготовка сводки отзывов.

48. Подготовка окончательной редакции проекта национального стандарта и проведение экспертизы и нормоконтроля.
49. Подготовка к утверждению национального стандарта, его утверждение и регистрации.
50. Правила проведения работ по обновлению национальных стандартов.
51. Разработка изменения национального стандарта.
52. Проведение пересмотра национального стандарта.
53. Международные системы сертификации.
54. Международные организации по сертификации.
55. Международные системы по сертификации органической продукции.
56. международные организации по стандартизации.
57. Взаимодействие ФОИВ в области подтверждения соответствия.
58. Государственная политика в области подтверждения соответствия.
59. Задачи и функции Минпромторга России в области подтверждения соответствия.
60. Взаимодействие Минпромторга России и Минсельхоза и Министерства здравоохранения в области подтверждения соответствия.
61. Системы национальной сертификации.
62. Порядок разработки, утверждения систем.
63. Добровольная система сертификации.
64. Обязательная система сертификации.
65. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.
66. Обеспечивает проведение производственного контроля.
67. Схемы подтверждения соответствия.
68. Доказательственные материалы при декларировании соответствия
69. Срок действия декларации о соответствия.
70. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
71. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
72. Порядок и процедура проведения инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.
73. Корректирующие и предупреждающие действия.
74. ответственность за не соблюдение требований подтверждения соответствия.
75. Схемы сертификации.
76. Схемы декларации.
77. Принципиальные различия применения схем.
78. Кто выбирает схему декларирования.
79. Кто выбирает схему сертификации.
80. Оценка соответствия: понятие, формы, значение.
81. Подтверждение соответствия: понятие, цели, средства, формы.
82. Добровольное подтверждение соответствия товаров.
83. Обязательное подтверждение соответствия товаров: понятие, формы, принципы и цели.
84. Обязательная сертификация: цели, особенности, порядок проведения.

85. Правила оформления сертификата соответствия.
86. Декларирование соответствия: формы, порядок проведения.
87. Международное сотрудничество в области сертификации.
88. Порядок и процедура аккредитации органа по сертификации.
89. Требования к органам по сертификации продукции (услуг).
90. Пакет документов необходимый для аккредитации органа по сертификации.
91. Действие аттестата аккредитации.
92. Область аккредитации.
93. Взаимодействие с ФОИВ.
94. Росаккредитация.
95. Требования к аккредитации испытательной лаборатории.
96. Пакет документов на аккредитацию испытательной лаборатории.
97. Межлабораторные сравнительные испытания.
98. Паспорт на лабораторию.
99. ГСО и их значение при аккредитации.
100. Требования к экспертам (провайдерам).

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица 8

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Макеева И. А. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Текст]: методические указания / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко,

3. Ю. Белякова; РГАУ - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва) - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 28 с.

2. Дунченко Н.И. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с.

3. Виноградова, А.А. Законодательная метрология : учебное пособие / А.А. Виноградова, И.Е. Ушаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3416-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106874> (дата обращения: 20.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Колтунов В.В. Технология разработки стандартов и нормативных документов: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Метрология, стандартизация и сертификация" / В.В. Колтунов, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов; под ред. Ю.П. Попова. - Москва: КноРус, 2008. - 206 с.

2. Макеева И. А. Метрология: учебное пособие / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 121 с.

3. Дунченко Н. И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст]: методические указания / Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факультет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 77 с.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".
3. Договор о Евразийском экономическом союзе (Подписан в г. Астане 29.05.2014).
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
5. Федеральный закон от 06.10.1999 N 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации".
6. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации".

7. Закон Российской Федерации от 7 января 1996г. №2-ФЗ «О защите прав потребителей».
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
9. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп.
10. ГОСТ /ИСО 17025 -2019 «Общие требования к компетенции испытательных и калибровочных лабораторий».
11. ГОСТ Р 58972-2020 «Общие правила отбора образцов для испытаний продукции и при подтверждении соответствия».
12. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Руководящие указания по проведению аудита системы менеджмента».
13. ГОСТ 33981-2016 «Исследование проекта продукции».
14. ГОСТ Р 58984-2020 «Порядок проведения инспекционного контроля в процедурах сертификации».
15. Постановление от 24 июля 2021 г. № 1265 Об утверждении правил обязательного подтверждения соответствия продукции, указанной в абзаце первом пункта 3 статьи 46 Федерального закона "О техническом регулировании".
16. Решение Совета ЕЭК от 20.06.2012 № 48 "О Порядке разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза".

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям
Методические указания для выполнения практических занятий по дисциплине «Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения» для магистрантов направления подготовки 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения». Дунченко Н.И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология. Методические указания. М. – Издательство РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016 г. 77 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (открытый доступ)

1. www.gostinfo.ru .
2. www.stq.ru.
3. www.consultant.ru
4. www.garant.ru
5. www.humbiol.ru
6. www.cnshb.ru
7. www.standartGost.ru
8. www.znaytovar.ru
9. www.gost.ruscable.ru

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,
кабинетами**

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
<p>Учебный корпус № 1, ауд. 210 для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273) 2. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152) 3. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 4. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147) 5. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148) 6. Баня водяная ЖКІ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151) 7. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267) 8. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281) 9. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283) 10. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269) 11. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145) 12. Мешалка магнитная НS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153) 13. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653) 14. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266) 15. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277) 16. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278) 17. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156) 18. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146) 19. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142) 20. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149) 21. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150)

	22. Стол лабораторный 1 шт. 23. Столы для химреактивов 3 шт. 24. Стол-мойка пристенная 1 шт. 25. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 26. Стеллаж лабораторный 1 шт. 27. Парты 6 шт. 28. Стулья 20 шт 29. Доска меловая 1 шт. 30. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011) Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки для самостоятельной работы

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины Виды и формы отработки пропущенных занятий

Магистрант, пропустивший занятия, обязан не позднее 3 недель с момента пропущенного (по уважительной причине) или незначительного занятия в форме собеседования с последующим выполнением практической работы в полном объеме (если имеется возможность) с оцениванием в баллах. Занятия, пропущенные по уважительной причине, не отрабатываются. Магистрант, пропустивший лекции обязан предоставить конспект лекций.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Спецификой дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» является неразрывная связь с последующими дисциплинами вариативной части и дисциплинами по выбору учебного плана. Для совершенствования методики преподавания дисциплины необходимо:

- использовать различные формы, методы и приемы активации познавательной деятельности студентов;
- шире внедрять активные и интерактивные формы проведения занятий;
- проводить индивидуальную работу со студентами.

Программу разработали:

Дунченко Н.И. профессор, д.т.н.
Аникиенко Т.И., д.с.-х.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.0.11 «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленность: "Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов" (квалификация выпускника – магистр)

Панфиловым Виктором Александровичем, академиком РАН, д.т.н., профессором, кафедры «Процессы и аппараты пищевых производств (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленность «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов» (уровень магистратуры), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчик – Дунченко Н.И., д.т.н., профессор, Аникиенко Т.И. д.с.-х.н., доцент)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.0.11.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» закреплено 6 профессиональных компетенций. Дисциплина дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» составляет 3 зачётных единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина дисциплиной «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения» и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области дисциплиной стандартизация сырья и продуктов животного происхождения в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** предполагает занятия в интерактивной форме в количестве 4 часов.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.03 – *«Продукты питания животного происхождения»*.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, работа над домашним заданием в форме игрового проектирования (в профессиональной области) соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1.0.11 ФГОС ВО направления 19.04.03 – *«Продукты питания животного происхождения»*.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источник, дополнительной литературой – 3 наименованиями, периодическими изданиями – 8 источниками со ссылкой на электронные ресурсы, нормативной документации - 16, Интернет-ресурсы – 9 источниками и соответствует требованиям ФГОС 19.04.03 – *«Продукты питания животного происхождения»*.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»**

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины **«Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения»** ОПОП ВО по направлению 19.04.03 – *«Продуктов питания животного происхождения»*, направленность *«Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов»* (квалификация выпускника – магистр), разработанная Дунченко Н.И., д.т.н., профессором и Аникиенко Т.И. д.с.-х.н., доцентом соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Панфилов В.А., д.т.н., профессором, профессором кафедры процессы и аппараты пищевых производств
_____ 2021 г. (подпись)  «_____»