

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о заявителе:

ФИО: Бакин Игорь Александрович

Должность: директор технологического института

Дата подписания: 13.11.2025 13:26:22

Уникальный программный ключ:

f2f55155d930706eb49181206093e1db26bb603c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ

ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института Бакин И.А.

“ 29 ” 08 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление 19.04.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Курс 2

Семестр 3, 4

Форма обучения: заочная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчик(и): Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Михайлова К.В., к.т.н.

«25» 08. 2025г.

Рецензент: Бредихин С.А., д.т.н., профессор, профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева



«25» 08. 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология Направленность: Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведение продукции протокол № 1 от «25» 08. 2025 г.

И.о. заведующий выпускающей кафедрой
управления качеством и товароведения
продукции, д.т.н., проф. Янковская В.С.



«25» 08. 2025г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института
протокол №1 от «28» 08. 2025г. д.т.н., проф. Дунченко Н.И.



«28» 08. 2025г.

И.о. заведующий выпускающей кафедрой
управления качеством и товароведения
продукции, д.т.н., проф. Янковская В.С.



«25» 08. 2025г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ
Зам. директора ЦНБ


Ермилова А.В.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ.....	9
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	11
6.2. Описание показателей и критерии контроля успеваемости, описание шкал оценивания	14
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7.1 Основная литература	Ошибка! Закладка не определена.
7.2 Дополнительная литература.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.3 Нормативные правовые акты	Ошибка! Закладка не определена.
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям..	Ошибка! Закладка не определена.
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) Ошибка! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)	14
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	16
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .	18
Виды и формы отработки пропущенных занятий	18
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.06 «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» для подготовки магистра по направлению: 19.04.01 «Биотехнология», направленности «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

Цель освоения дисциплины: способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, уметь применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплины по выбору учебного плана по направлению 19.04.01 «Биотехнология».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-3.4; ПКос-4.2.

Краткое содержание дисциплины:

Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Объекты и субъекты 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.

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Цели принятия технических регламентов. Особенности целей принятия технических регламентов на продовольственные товары и сырье. Требования к содержанию технических регламентов. Виды технических регламентов: общие и специальные технические регламенты на продовольственную продукцию и сырье

Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Структура, общие положения.

Требования к процессам производства и продовольственной продукции как основа разработки технических регламентов на продовольственную продукцию. Объекты технического регулирования в сфере производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Обязательные требования к продовольственной продукции и процессам ее производства. Законодательно регулируемая и законодательно нерегулируемая сфера в области производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 022/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 051/2021

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач.ед.

Промежуточный контроль: экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» является освоение студентами теоретических и лабораторных знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач, изучение правовых и законодательных основ технического регулирования в сфере производства и обращения продовольственных товаров и сырья; изучение целей, задач и принципов технического регулирования, изучение роли стандартизации в данной сфере, основных положений в области подтверждения соответствия пищевой продукции и продовольственного сырья установленным требованиям.

2. Место дисциплины в учебном процессе.

Дисциплина «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» является вариативной дисциплиной по выбору. В дисциплине «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» реализуются требования ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.01 «Биотехнология».

Дисциплина «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Пищевые добавки в биотехнологиях пищевых продуктов», «Управление качеством биотехнологической продукции», «Пищевая биотехнология», «Биотехнология кисломолочных продуктов».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения задач по безопасности продуктов питания.

Рабочая программа дисциплины «Техническое регулирование пищевой биотехнологической продукции» 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 (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

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

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компете- нции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций1 (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-4	Способен к проведению контроля качества и управления рисками при производстве пищевых продуктов, пищевых добавок и БАВ с использованием современных методов исследования, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия, и стандартизации				
	ПКос- 4.2		Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия пищевых продуктов, пищевых добавок и БАВ	современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия пищевых продуктов, пищевых добавок и БАВ		
	ПКос-3	Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности				
	ПКос- 3.4		Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет нормативные документы	современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия биотехнологии продуктов питания, методологию формирования ассортимента продукции для детского питания	применять современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия биотехнологии продуктов питания, применять методы оценки ассортимента продукции для детского питания	современной нормативной базой в сфере стандартизации и подтверждения соответствия биотехнологии продуктов питания, методами разработки ассортимента продукции для детского питания

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час. всего	в т.ч. по семестрам	
		№3	№4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	36	72/2
1. Контактная работа:			
Аудиторная работа			
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)	6	2	4
практические занятия (ПЗ)	4/2	-	4/2
лабораторные работы (ЛР)	4	-	4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	-	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	85	34	51
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	51	-	51
Подготовка к зачету (контроль)	8,6	-	8,6
Вид промежуточного контроля:			экзамен

4.2 Содержание дисциплины

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего	ЛР всего	ПКР всего	
Раздел №1 «Правовые основы технического регулирования»	16	2	-	-	-	14
Раздел №2 «Технические регламенты на продовольственные товары и сырье»	20	-	-	-	-	20
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	-	-	-	-	-	-
Подготовка к экзамену (контроль)	-	-	-	-	-	-
Всего за 3 семестр	36	2	-	-	-	34
Раздел №1 «Правовые основы технического регулирования»	30	-	2	-	-	26
Раздел №2 «Технические регламенты на продовольственные товары и сырье»	33	4	2/2	4	-	25
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4				0,4	
Подготовка к экзамену (контроль)	8,6	-	-	-	-	8,6
Всего за 4 семестр	72	4	4/2	4	0,4	59,6
Итого по дисциплине	108	6	4/2	4	0,4	93,6

Раздел 1. Правовые основы технического регулирования

Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Объекты и субъекты технического регулирования.

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

Раздел 2. Технические регламенты на продовольственные товары и сырье

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

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Цели принятия технических регламентов. Особенности целей принятия технических регламентов на продовольственные товары и сырье. Требования к содержанию технических регламентов. Виды технических регламентов: общие и специальные технические регламенты на продовольственную продукцию и сырье

Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Структура, общие положения.

Требования к процессам производства и продовольственной продукции как основа разработки технических регламентов на продовольственную продукцию. Объекты технического регулирования в сфере производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Обязательные требования к продовольственной продукции и процессам ее производства. Законодательно регулируемая и законодательно нерегулируемая сфера в области производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 022/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 051/2021.

4.3 Лекции/практические/ занятия

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируе- мые компетенции	Вид контроль- ного мероприятия	Кол- во часов
Раздел №1 «Правовые основы технического регулирования»					4
1.	Тема 1. Объекты и субъекты технического регулирования.	Лекция №1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Принципы технического регулирования. Объекты и субъекты технического регулирования.	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	-	2
2.	Тема 2. Правовая база технического регулирования	Практическая работа № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	Письменная работа	2
Раздел №2 «Технические регламенты на продовольственные товары и сырье»					10
3.	Тема 1. Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов.	Лекция № 2 Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов: общие и специальные технические регламенты на продовольственную продукцию и сырье	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	-	2
4.	Тема 2. Требования к процессам производства и продовольствен- ной продукции. Объекты технического регулирования	Лекция № 3 Требования к процессам производства и продовольственной продукции как основа разработки технических регламентов на продовольственную продукцию. Объекты технического регулирования в сфере производства и оборота продовольственной продукции и сырья.	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	-	2
5.	Тема 3. Технические регламенты в области производства и	Практическая работа № 2 Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья.	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	-	2/2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируе- мые компетенции	Вид контроль- ного мероприятия	Кол- во часов
	оборота продовольстве- нных продуктов и сырья.	Структура, общие положения ТР ТС 021/2011			
6.		Лабораторная работа № 1 Применение требований тех- нических регламентов Тамо- женного союза, разработка макетов маркировки товаров	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	Устный опрос	2
7.		Лабораторная работа № 2 Применение требований тех- нических регламентов Тамо- женного союза, подготовка документов для подтверждения соответствия	ПКос-3.4; ПКос-4.2.	Устный опрос	2

6

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
Раздел №1 «Правовые основы технического регулирования»			
1	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	Права, обязанности и ответственность органов государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов. Правовая база технического регулирования. Минимально необходимые требования технических регламентов. Специальные требования технических регламентов: виды, условия применения.	ПКос-3.4; ПКос-4.2.
Раздел №2 «Технические регламенты на продовольственные товары и сырье»			
2	Технические регламенты области производства оборота продовольственных продуктов и сырья.	Технические регламенты. Требования к процессам производства и продовольственной продукции как основа разработки технических регламентов на продовольственную продукцию. Схемы декларирования. Определения.	ПКос-3.4; ПКос-4.2.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	
1.	Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 021/2011	ПЗ	Мастер класс: групповое обсуждение

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

Изучите требования ТР ТС 021/2011 и выполните задание:

№1. Для каждого определения в правой части страницы укажите номер определяемого понятия из левой части, которое ему соответствует.

№ п/п	Определяемое понятие	№ п/п	Определение
1	Безопасность пищевой продукции		Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;
2	Идентификация пищевой продукции		осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;
3	Вредное воздействие на человека пищевой продукции		купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;
4	Государственная регистрация производственных объектов		использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также 13 исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.
5	Непереработанная		состояние пищевой продукции, свидетельствующее об

	пищевая продукция животного происхождения	отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
6	Выпуск в обращение пищевой продукции	не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры
7	Прослеживаемость пищевой продукции	пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей
8	Специализированная пищевая продукция	воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминаントов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений
9	Утилизация пищевой продукции	возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

№2. Для каждой формы подтверждения соответствия в правой части страницы укажите номер, которым обозначена соответствующая данной форме пищевая продукция из левой части страницы.

№ п/п	Пищевая продукция	№ п/п	Форма подтверждения соответствия
1	Не переработанная пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры		Государственная регистрация
2	1. Специализированная пищевая продукция <ul style="list-style-type: none"> ▪ пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания 		Декларирование соответствия

	<ul style="list-style-type: none"> ■ пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания ■ минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией выше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм ■ пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин ■ биологически активные добавки к пище (БАД). <p>2. Пищевая продукция нового вида</p>	
3	<p>Выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) непереработанной пищевой продукции животного происхождения 2) специализированной пищевой продукции; 3) уксуса 	Ветеринарно-санитарная экспертиза

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Какие виды регламентов предусмотрены законодательством РФ?
2. В правовом поле, каких федеральных законов регулируются отношения в области технического регулирования пищевых продуктов?
3. Сформулируйте цели развития национальной системы стандартизации.
4. Кто осуществляет развитие Концепции национальной стандартизации?
5. Перечислите технические регламенты Таможенного союза, объектами которых являются пищевые продукты.
6. Понятие «подтверждение соответствия»
7. Формы подтверждения соответствия.
8. Что такое сертификация? Декларирование?
9. Государственной регистрации товаров нового вида
10. Термины и определения согласно ТР ТС 033/2013
11. Термины и определения согласно ТР ТС 023/2011
12. Термины и определения согласно ТР ТС 024/2011
13. Термины и определения согласно ТР ТС 027/2011
14. Термины и определения согласно ТР ТС 029/2012
15. Термины и определения согласно ТР ТС 034/2013
16. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 040/2016
17. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 044/2017

18. Термины и определения согласно ТР ЕАЭС 051/2021
19. Основные положения ТР ТС 033/2013
20. Основные положения ТР ТС 023/2011
21. Основные положения ТР ТС 027/2011
22. Основные положения ТР ТС 029/2012
23. Основные положения ТР ТС 034/2013
24. Основные положения ТР ТС 024/2011
25. Основные положения ТР ТС 021/2011
26. Основные положения ТР ТС 022/2011
27. Основные положения ТР ЕАЭС 040/2016
28. Основные положения ТР ЕАЭС 044/2017
29. Объекты и основные положения ТР ЕАЭС 051/2021
30. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 023/2011
31. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 024/2011
32. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 027/2011
33. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 029/2012
34. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 033/2013
35. Требования к маркировке, объектов ТР ТС 034/2013
36. Требования к маркировке, объектов ТР ЕАЭС 040/2016
37. Требования к маркировке, объектов ТР ЕАЭС 044/2017
38. Требования к маркировке, объектов ТР ЕАЭС 051/2021
39. Перечислите обязательную информацию, выносимую на маркировку товара

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

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

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.

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1.1 Основная литература

1. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с.
— ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 25.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.
3. Дунченко, Нина Ивановна. 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. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.

1.2 Дополнительная литература

1. 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. - Библиогр.: с. 29.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. - Библиогр.: с. 140-142
3. Аникиенко, Т.И. Правила обязательного подтверждения соответствия продукции: учебное пособие / Т.И. Аникиенко, К. В. Михайлова, С.В. Купцова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2021. — 83 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации.
<URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>>.

2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
<http://www.rosпотребнадзор.ru/> (открытый доступ)
<https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
<http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
<http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
<https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
<http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 9
Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1 Учебная лаборатория для проведения практических, лабораторных занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебный корпус № 1, аудитории № 305,323,110,112)	2 Аквадистиллятор электрический ДЭ-М Фотометр фотоэлектрический КФК-3-«ЗОМЗ» Центрифуга СМ-12 Мешалка магнитная HS/HS-Pro/HS-Pro Digital Овоскоп настольный ОН-10 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М рН-метр pH-150МИ Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 (3 шт.) Баня водяная многоместная ТБ-4А ТБ-6А Мешалка магнитная с подогревом JK-DMS-ProNI Лактан 1-4 М Экстрактор SER 148/3, Velp, Италия (с набором комплектующих) для определения жира Весы A&D HR-250 AZG аналитические (с поверкой) Комплекс по определению белка/азота методом

	<p>Кильдаля в пищевых продуктах, кормах, молочных продуктах, напитках, почве, воде, медикаментах, химических веществах, образцах осадков (Ручное титрование. Состав комплекса: Дигестор и скруббер, Дистиллятор, Титровальная установка)</p> <p>Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан 1-4М".</p> <p>Центрифуга молочная ЦЛМН 1-8 с подогревом (на 8 бутирометров, +65°C), Tagler,</p> <p>Анализатор качества молока АКМ-98 "Стандарт" 11 параметров, метал.корпус +3.</p> <p>HANNA HI 2221-02 Стационарный pH-метр/милливольтметр/термометр (pH/mV/T) + 4.pH-электрод FC 210 В конический для сливок, йогурта, молока HANNA + Готовый буферный раствор HI 7010 L HANNA+Готовый буферный раствор HI 7007 L HANNA+Готовый буферный раствор HI 7004 L HANNA</p> <p>Экотестер "СОЭКС" (2 в 1- нитрат-тестер + дозиметр)</p> <p>Дозатор (цифровой титратор) BIOTRATE 50 мл (BIONIT), арт. 723055 + бутыль 1 л (темное стекло) диаметр горловины 45 мм</p> <p>Поляриметр автоматический ADP 410 (с поверхкой), B+S (Великобритания)</p> <p>Вискозиметр A&D SV-100 (с поверхкой)</p> <p>Белизномер РЗ-БПЛ-ЦМ +</p> <p>Люминесцентный "Филин" +</p> <p>Диафоноскоп Янтарь электронный + Устройство УЗ-ДИМП для извлечения металло-магнитных примесей+</p> <p>Экотестер "СОЭКС" (2 в 1- нитрат-тестер + дозиметр)</p> <p>Прибор для определения числа падения ПЧП-7 (с охлаждением)</p> <p>Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН 3150</p> <p>Трихинеллоскоп цифровой инвертированный Стейк-HD + Люминесцентный "Филин"+Анализатор АКВ-0.7 МК вольтамперометрический с электродом (ПО и аттест.методика);</p> <p>Шкаф вытяжной ШВ-201/202 (1200*740*2100)</p> <p>Печь ЭКПС-10 мод.4013</p> <p>Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)</p> <p>Весы лабораторные электронные ET-600 3 шт.</p>
--	---

	<p>(Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286) Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287) Микроволновая система разложения, MWD-6100T10, Metash Набор оборудования для определения фальсификаторов молока Система градиентной высокоэффективной хроматографии в комплекте EX 1800 Exformma Столы лабораторные 10 шт. Система для постановки ИФА Прибор Структурометр СТ-2 Столы лабораторные 8 шт. Набор оборудования для определения кислотности и соматических клеток в молоке Многоканальный анализатор газов «МАГ-8» Вискозиметры SV10 и SV100 ИНФРАСКАН-3150 Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELP Scientifica SRL</p>
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки
Общежитие	Комната для самоподготовки

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

лабораторные работы;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан отработать пропущенные лекционные занятия, самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на вопросы текущего контроля.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода и практической подготовки должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем критериев оценивания для текущего контроля. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработали:

Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Михайлова К.В., к.т.н.