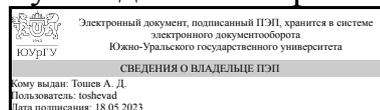


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.08 Техническое регулирование на предприятиях питания
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

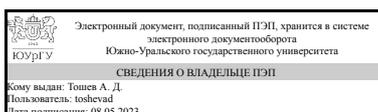
уровень Магистратура

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

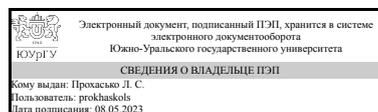
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Л. С. Прохасько

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов навыков технического регулирования в области производства пищевых продуктов и технологических процессов пищевых производств. Задачами освоения дисциплины является формирование у магистров способности осуществлять: – производственно-технологическую деятельность в области нормативного обеспечения производства; – научно - исследовательскую деятельность в области стандартизации; – поиск и получение новой информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности, готовность к самообучению и постоянному профессиональному самосовершенствованию, а также формирование научного мышления, коммуникабельности, умения вести дискуссии и отстаивать собственное мнение

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина "Техническое регулирование на предприятиях питания" направлена на формирование и развитие знаний у магистрантов в области технического регулирования производства продуктов питания. Система технического регулирования касается правоотношений в области обязательных и добровольных требований к пищевой продукции и тем самым оказывает влияние на инновационную деятельность предприятий общественного питания, ее изучение способствует получению теоретических знаний и практических навыков по техническому регулированию, стандартизации, сертификации, декларированию и оценке соответствия продукции и услуг.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий | Знает: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; Умеет: осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач Имеет практический опыт: использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности |
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с |

| | |
|---|---|
| | <p>учетом принципов технического регулирования</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов</p> |
| <p>ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания</p> | <p>Знает: основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения</p> <p>Умеет: составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой;</p> <p>Имеет практический опыт: разработки технической документации для предприятий питания</p> |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| <p>Нет</p> | <p>1.Ф.03 Научные принципы создания продуктов спортивного питания,</p> <p>ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания,</p> <p>1.Ф.02 Современные методы исследования сырья и продуктов питания,</p> <p>1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания,</p> <p>1.О.03 Философия технических наук,</p> <p>ФД.01 Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания,</p> <p>1.Ф.04 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность,</p> <p>1.О.07 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания,</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр),</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)</p> |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах | |
|--|-------------|------------------------------------|--|
| | | Номер семестра | |
| | | 1 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 48 | 48 | |
| Лекции (Л) | 16 | 16 | |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 32 | 32 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 | |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 51,5 | 51,5 | |
| Подготовка к промежуточной аттестации - экзамену | 51,5 | 51.5 | |
| Консультации и промежуточная аттестация | 8,5 | 8,5 | |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | экзамен | |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|----------------------------------|---|----|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | Техническое регулирование | 26 | 10 | 16 | 0 |
| 2 | Стандартизация | 22 | 6 | 16 | 0 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Общие сведения о Федеральном законе Российской Федерации «О техническом регулировании». Сфера применения. Основные понятия. | 2 |
| 2 | 1 | Принципы технического регулирования. Законодательство Российской Федерации о техническом регулировании | 2 |
| 3 | 1 | Основные нормативные элементы технического регулирования. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применение технических регламентов. | 2 |
| 4 | 1 | Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения. Применение технических регламентов в пищевой промышленности. | 2 |
| 5 | 1 | Технические регламенты Таможенного союза: основные сведения | 2 |
| 6 | 2 | Стандартизация: цели стандартизации, принципы стандартизации, документы в области стандартизации | 2 |
| 7 | 2 | Национальный орган Российской Федерации по стандартизации, технические комитеты по стандартизации. Национальные стандарты, правила разработки и утверждения национальных стандартов | 2 |
| 8 | 2 | Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации | 2 |

5.2. Практические занятия, семинары

| № | № | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол- |
|---|---|---|------|
|---|---|---|------|

| занятия | раздела | | во часов |
|---------|---------|---|----------|
| 1 | 1 | Основные положения закона РФ «О техническом регулировании» | 2 |
| 2 | 1 | Анализ предметного содержания нормативных документов и их признаков, подлежащих актуализации | 2 |
| 3 | 1 | Порядок разработки технических регламентов | 2 |
| 4 | 1 | Структура и содержание технических регламентов | 2 |
| 5 | 1 | Научно-практический комментарий к Федеральному закону "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (постатейный) | 2 |
| 6 | 1 | Научно-практический комментарий к Федеральному закону "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (постатейный) | 2 |
| 7 | 1 | Структура и содержание технических регламентов таможенного союза в области производства пищевой продукции | 2 |
| 8 | 1 | Структура и содержание технических регламентов таможенного союза в области производства пищевой продукции | 2 |
| 9 | 2 | Структура и содержание основополагающих национальных стандартов | 2 |
| 10 | 2 | Анализ предметного содержания нормативных документов и их признаков, подлежащих актуализации | 2 |
| 11 | 2 | Нормативная база международной и региональной стандартизации | 2 |
| 12 | 2 | Международная стандартизация | 2 |
| 13 | 2 | Международные стандарты серии ИСО 9000, EN 45000 | 2 |
| 14 | 2 | Основополагающие стандарты национальной системы стандартизации | 2 |
| 15 | 2 | Технические условия: правила построения, изложения и обозначения технических условий (ТУ) | 2 |
| 16 | 2 | Структура и содержание национальных стандартов на методы контроля | 2 |

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|--|--|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к промежуточной аттестации - экзамену | Обязательные технические регламенты - новые критерии качества пищевой продукции : новейшие законодательно-нормативные акты [Текст] комментарии и разъяснения гл. ред. А. Т. Гаврилов ; Рос. газета. - М.: Библиотечка РГ, 2009. - 176 с. | 1 | 51,5 |

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|-----|------------|--|------------------|
| 1 | 1 | Текущий контроль | Тест № 1 | 0,1 | 10 | Тест № 1. Процедуры проведения и оценивания: письменно. Тест содержит 20 вопросов. Максимальное количество баллов за тест - 10, вес максимальной оценки – 0,1. | экзамен |
| 2 | 1 | Текущий контроль | Тест № 2 | 0,1 | 10 | Тест № 2. Процедуры проведения и оценивания: письменно. Тест содержит 20 вопросов. Максимальное количество баллов за тест - 10, вес максимальной оценки – 0,1. | экзамен |
| 3 | 1 | Текущий контроль | Тест № 3 | 0,1 | 10 | Тест № 3. Процедуры проведения и оценивания: письменно. Тест содержит 20 вопросов. Максимальное количество баллов за тест - 10, вес максимальной оценки – 0,1. | экзамен |
| 4 | 1 | Текущий контроль | Тест № 4 | 0,1 | 10 | Тест № 4. Процедуры проведения и оценивания: письменно. Тест содержит 20 вопросов. Максимальное количество баллов за тест - 10, вес максимальной оценки – 0,1. | экзамен |
| 5 | 1 | Текущий контроль | Реферат | 0,2 | 20 | Студент выполняет реферат по одной из тем, предложенных преподавателем (либо по теме, выбранной самостоятельно, но согласованной с преподавателем), а также презентацию реферата. Минимальный объём реферата - 15 листов, презентации - 10 слайдов. Реферат выполняется в полном соответствии со стандартом ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке реферата складывается из следующих показателей: - полное раскрытие темы реферата (полнота предоставления материала по теме) – 10 баллов; - количество примененных информационных источников (нормативных документов, научно-исследовательских работ и пр.) – 3 балла (источников 10 и более); - оформление работы соответствует требованиям – 2 балла; - презентация реферата – 2 балла; - ответы на вопросы – 3 балла. Максимальное количество баллов – 20. Весовой коэффициент мероприятия – 0,2. | экзамен |
| 6 | 1 | Промежуточная | Тест итогового | - | 40 | Процедуры проведения и оценивания: письменно. Общее количество вопросов | экзамен |

| | | | | | | | |
|--|--|------------|----------|--|--|---|--|
| | | аттестация | контроля | | | теста - 40, за каждый правильный вопрос начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за тест - 40, вес максимальной оценки – 0,4. | |
|--|--|------------|----------|--|--|---|--|

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|---|---|
| экзамен | При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Студенты за мероприятия текущего контроля могут набрать: за каждый тест (их четыре) - по 10 баллов; за выполнение реферата - 20 баллов. Тест промежуточного контроля - экзамен - включает 40 вопросов, максимальное количество баллов - 40. | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | | | |
|-------------|--|------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-1 | Знает: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы анализа данных, необходимые для решения поставленных задач; | + | + | + | + | + | + |
| УК-1 | Умеет: осуществлять поиск информации, необходимой для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать современные технические средства и информационные технологии на основе традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях для решения профессиональных задач | + | + | + | + | + | + |
| УК-1 | Имеет практический опыт: использования различных информационно-коммуникационных средств для решения задач в области профессиональной деятельности | + | + | + | + | + | + |
| ОПК-2 | Знает: основы технического регулирования в сфере общественного питания; виды технических регламентов; систему организации производственного контроля на предприятии с учетом принципов технического регулирования | + | + | + | + | + | + |
| ОПК-2 | Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию в сфере общественного питания | + | + | + | + | + | + |
| ОПК-2 | Имеет практический опыт: работы с техническими регламентами в сфере общественного питания; разработки нормативной документации для продукции на основе действующих технических регламентов | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1 | Знает: основные принципы технического регулирования на предприятиях питания; виды технических регламентов, порядок их разработки и применения | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1 | Умеет: составлять техническую документацию на продукцию; пользоваться справочной литературой; | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1 | Имеет практический опыт: разработки технической документации для предприятий питания | + | + | + | + | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Шишмарев, В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование [Текст] учебник по группе специальностей "Информатика и вычисл. техника" В. Ю. Шишмарев. - М.: Академия, 2011. - 318, [1] с. ил., табл. 22 см

б) дополнительная литература:

1. Тошев, А. Д. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] метод. указания для выполнения лаб.-практ. работ А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮурГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 15, [2] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Вестник Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии офиц. журн. Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии журнал. - М., 2005-
2. Вестник технического регулирования офиц. изд. Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии, Инновац. фонд "РОСИСПЫТАНИЯ" журнал. - М., 2007-2015
3. Контроль качества продукции : 16+ ООО РИА "Стандарты и качество" журнал. - М.: Стандарты и качество, 2013-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Губер, Н.Б. Техническое регулирование в пищевой промышленности: Учебное пособие к практическим работам / Н.Б. Губер. – Челябинск, 2013. – 21 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| | | |
|-------------|------------|--|
| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
| Лекции | 101 (5) | Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран) |