

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени
Н.В. Верещагина»**

Факультет Технологический

Кафедра Технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
Программа магистратуры Технология и управление качеством молочных
продуктов**

Квалификация (степень) выпускника: магистр

**Вологда – Молочное
2020**

Рабочая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры)

Разработчик
к.т.н., доцент

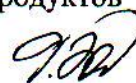


Острцова Н.Г.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «11» июня 2020 года, протокол №10

Зав. кафедрой технологии молока и молочных продуктов

к.т.н.доц.



Забегалова Г.Н

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» июня 2020 года, протокол № 10.

Председатель методической комиссии
технологического факультета

к.т.н., доц.



Неронова Е.Ю.

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины является подготовка магистрантов к решению профессиональных задач в области стандартизации и оценки соответствия на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой (молочной) отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, технических регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.

Задачи дисциплины:

- 1) раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к молочной продукции и процессам ее производства;
- 2) познакомить студента с современной концепцией развития национальной системы стандартизации, методами оценки соответствия,
- 3) дать студенту представление об актуальных проблемах в области стандартизации и оценки соответствия;
- 4) раскрыть вопросы, связанные с совместимостью требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза и ВТО.

Выпускник, освоивший дисциплину, готов решать следующие **профессиональные задачи**:

- обеспечение выпуска продукции высокого качества, соответствующей по показателям безопасности требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- организация в подразделении работ по стандартизации и подготовке документов по оценке соответствия молочных продуктов.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Индекс дисциплины: Б1.В.05

Область профессиональной деятельности выпускников:

- знание законодательной базы пищевой промышленности.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные нормы и правила.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенция		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
индекс	формулировка			
ОПК-4	способность устанавливает требования к докумен-	виды нормативных документов на мо-	формировать перечень необходимых нормативных	иметь навыки формирования перечней необходи-

	тообороту на предприятии	лочные продукты, порядок их применения	документов	мых нормативных документов и их актуализации
ПК-7	способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	цели, задачи и принципы стандартизации и оценки соответствия при производстве пищевых продуктов	применять требования основных документов на практике	владеть навыками обоснования принятых решений при оформлении основных документов в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов
ПК-20	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	требования технических регламентов, стандартов для производства молочных продуктов	применять требования технических регламентов, стандартов при производстве молочных продуктов	владеть навыками оформления документов в области оценки соответствия молочных продуктов

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

4.1 Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс 3 семестр
Аудиторные занятия (всего)	42	42
В том числе:		
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия (ПЗ)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	17	17
Самостоятельная работа (всего)	57	57
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины, часы	108	108
зачетные единицы	3	3

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1. Формирование правовых основ стандартизации и оценки соответствия в РФ и ТС
Тема 2. Технические регламенты ТС в области производства молочных продуктов
Тема 3. Стандартизация в пищевой промышленности
Тема 4. Оценка соответствия при производстве молочных продуктов

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п.п.	Наименование тем учебной дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль	Всего
1	Тема 1. Формирование правовых основ стандартизации и оценки соответствия в РФ и ТС	2	4	4	10		20
	Тема 2. Технические регламенты ТС в области производства молочных продуктов	2	4	4	15		25
	Тема 3. Стандартизация в пищевой промышленности	2	4	4	15		25
	Тема 4. Оценка соответствия при производстве молочных продуктов	2	5	5	17		29
	Контроль	-	-	-	-	9	9
		8	17	17	57	9	108

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

Разделы, темы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-4	ПК-7	ПК-20	
Тема 1	+			1
Тема 2	+			1
Тема 3	+	+		2
Тема 4		+	+	2

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 42 ч, в т.ч. лекции - 8 ч, практические занятия - 17 ч., лабораторные занятия – 17 ч., 31 % от объема аудиторных занятий – занятия в интерактивных формах .

Вид занятия (Л, ПЗ)	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
ПЗ 1	Формирование правовых основ стандартизации и оценки соответствия в РФ и ТС	Проблемная ситуация: совместимость требований национального законодательства и законодательства Таможенного Союза в области производства и оборота пищевых продуктов	4

ЛР 2	Технические регламенты ТС в области производства молочных продуктов	Работа в малых группах: формирование доказательной базы ТР ТС	4
ПЗ 4	Порядок оценки соответствия молока и молочных продуктов	Работа в малых группах: составление блок схем декларирования по ТР ТС 033/2013	5
	Всего		13

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Тема 1	Подготовка к ПЗ и ЛР	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях. Тестирование
2	Тема 2	Подготовка к ПЗ и ЛР	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях. Тестирование
3	Тема 3	Подготовка к ПЗ и ЛР	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях. Тестирование
4	Тема 4	Подготовка к ПЗ и ЛР	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях. Тестирование

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

По теме 1

1. Основные этапы формирования системы технического регулирования в РФ и ЕАЭС.
2. Понятие «техническое регулирование» (по № 184-ФЗ).
3. Сфера действия №184-ФЗ «О техническом регулировании» (в актуализированной редакции).
4. Понятие «стандартизация» (по № 162-ФЗ)
5. В каком правовом документе в настоящее время решены вопросы стандартизации в РФ?

6. Понятие оценка соответствия. Формы оценки соответствия: подтверждение соответствия, аккредитация, контроль и надзор за соблюдением требований технического регламента (по № 184-ФЗ).
7. Добровольное подтверждение соответствия: объекты, порядок, функции органа по сертификации (по № 184-ФЗ).
8. Этапы формирования Евразийской экономической интеграции в сфере производства и оборота пищевых продуктов.
9. Какие вопросы в сфере технического регулирования решаются в рамках ЕАЭС?
10. Полномочия ЕЭК ЕАЭ.

По теме 2.

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:
 - область применения и объекты технического регулирования;
 - основные понятия;
 - идентификация пищевой продукции, методы идентификации;
 - общие требования безопасности пищевой продукции;
 - требования к процессам при производстве пищевых продуктов;
 - формы оценки соответствия пищевой продукции;
 - государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов.
2. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»:
 - цель разработки и область применения;
 - правила обращения упаковки на рынке;
 - обеспечение соответствия упаковки требованиям безопасности;
 - совокупность требований к безопасности упаковки;
 - требования к маркировке упаковки;
 - подтверждение соответствия упаковки в форме декларирования, схемы декларирования;
 - доказательственные материалы для принятия декларации о соответствии упаковки требованиям ТР ТС.
3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:
 - цель разработки и область применения;
 - требования к маркировке упакованной пищевой продукции;
 - общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку;
 - общие требования к формированию наименования пищевой продукции;
 - основные положения ГОСТ 32253-2013 «Продукция молочных предприятий. Рекомендации по формированию наименований продуктов»;
 - общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции;
 - общие требования к указанию в маркировке количества упакованной пищевой продукции;
 - общие требования к указанию в маркировке даты изготовления пищевой продукции;
 - общие требования к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции;
 - общие требования к указанию в маркировке пищевой ценности пищевой продукции.

По теме 4.

1. Назовите схемы декларирования, применяемые в ТР ТС на пищевые продукты.
2. Что такое государственная регистрация продукции?
3. Какой документ подтверждает безопасность продукции, подлежащей госрегистрации?
4. На какой срок выдается свидетельство о госрегистрации?
5. Какие группы пищевой продукции подлежат государственной регистрации?

6. Дайте определение специализированной пищевой продукции.
7. Назовите виды специализированной пищевой продукции.
8. На каком этапе проводится госрегистрация производимой на территории ТС и ввозимой на территорию ТС специализированной пищевой продукции ?
9. Назовите орган, уполномоченный на проведение госрегистрации специализированной пищевой продукции на территории России.
10. Кто и в каких случаях может прекратить или приостановить госрегистрацию специализированной пищевой продукции?
11. Кто может быть заявителем при госрегистрации специализированной пищевой продукции?
12. Порядок госрегистрации специализированной пищевой продукции
13. Документы, представляемые заявителем на госрегистрацию специализированной пищевой продукции по ТР ТС 021/2011
14. Какие документы необходимо представить заявителю для госрегистрации специализированной пищевой продукции, изготавливаемой вне территории ТС?
15. В каких случаях СГР продукции подлежит замене без проведения дополнительных или повторных исследований ?
16. В каких случаях необходимо внесение изменений в СГР?
17. В каком случае выдается новое СГР на продукцию?
18. Дайте понятие пищевой продукции нового вида.
19. Какой документ подтверждает безопасность пищевой продукции нового вида?
20. Порядок государственной регистрации пищевой продукции нового вида
21. Какая пищевая продукция подлежит ветсанэкспертизе (ВСЭ)?
22. Дайте определение переработанной пищевой продукции.
23. С какой целью проводится ВСЭ?
24. В какой форме проводится оценка соответствия сырого молока требованиям ТР ТС 033/2013?
25. Какие документы оформляются на продукцию животного происхождения в соответствии с национальным законодательством РФ?
26. Кто выдает ветеринарные свидетельства ветеринарные справки на территории РФ?
27. Что включают в себя ветеринарные правила и нормы?
28. Что такое ветеринарный сертификат?
29. В каком случае требуется оформление ветеринарного сертификата?
30. Назовите виды контроля при проведении ветеринарного контроля (надзора).
31. В чем заключается документарный контроль?

7.3. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Основные этапы формирования правовых основ стандартизации и оценки соответствия в РФ.
2. Значение №184-ФЗ «О техническом регулировании» в сфере стандартизации и оценки соответствия.
3. Целесообразность принятия № 162-ФЗ «О стандартизации в РФ».
4. Цели и задачи стандартизации.
5. Принципы стандартизации
6. Участники работ по стандартизации и их функции.
7. Основные направления государственной политики в сфере стандартизации
8. Документы национальной системы стандартизации (национальные стандарты, предварительные национальные стандарты, правила стандартизации, рекомендации по стандартизации, информационно-технические справочники). Общая характеристика.

9. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации. Применение общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2).
10. Стандарты организаций и технические условия: объекты стандартов организаций, основные требования к их содержанию.
11. Своды правил и их применение при производстве пищевых продуктов.
12. Межгосударственные стандарты как доказательная база технических регламентов ЕАЭС (ТС).
13. Законодательная база подтверждения соответствия (применительно к деятельности пищевых предприятий).
14. Понятие «оценка соответствия». Основные формы оценки соответствия, участники отношений в области оценки соответствия.
15. Понятие «подтверждение соответствия». Объекты подтверждения соответствия.
16. Цели и принципы подтверждения соответствия.
17. Формы подтверждения соответствия. Документы по подтверждению соответствия по каждой из форм, информирование потребителей о форме подтверждения соответствия продукции
18. Понятие типовой схем подтверждения соответствия, способы доказательств, используемых в типовых схемах.
19. Добровольное подтверждение соответствия. Документы, на соответствие которым осуществляется добровольное подтверждение соответствия. Объекты добровольного подтверждения соответствия. Функции органа по сертификации при добровольной сертификации, порядок регистрации систем добровольной сертификации.
20. Декларирование соответствия: схемы декларирования соответствия, состав доказательственных материалов по каждой из схем. Порядок декларирования соответствия (на примере пищевой продукции).
21. Общие принципы выбора схем декларирования
22. Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС (по ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013).
23. Сходство и различие типовым схем декларирования соответствия требованиям ТР ТС. Схемы декларирования, применяемые в ТР ТС 033/2013.
24. Ветсанэкспертиза как форма оценки соответствия переработанной пищевой продукции животного происхождения требованиям ТР ТС.
25. Государственная регистрация пищевой продукции как форма оценки требованиям ТР ТС
26. Порядок госрегистрации пищевой продукции нового вида.
27. Порядок госрегистрации специализированной пищевой продукции
28. Государственная регистрация производственных объектов
29. Порядок и критерии критерии аккредитации ОС и ИЛ при оценке соответствия на территории ТС.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

1. Лукьянова, Влада Юрьевна. Технический регламент в системе российского законодательства [Электронный ресурс] : монография / В. Ю. Лукьянова. - Электрон.дан. - М. : Контракт : Инфра-М, 2017. - 208 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=958279>
2. Рензьева, Тамара Владимировна. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Рензьева. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 360 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111889>

8.2 Дополнительная литература

- 1.Белобрагин, Виктор Яковлевич. Основы технического регулирования : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. направл. подготовки дипломир. спец-в 653800 "Стандартизация, сертификация, метрология", а также для слушателей системы дополн. образ. в обл. стандарт., сертиф., и управл. качеством / Виктор Яковлевич. Белобрагин. - М. : Стандарты и качество, 2005. - 318, [1] с
- 2.Продовольственная безопасность, самообеспеченность России по критериям товаров из продовольственной потребительской корзины на ближайшие годы : информ. издание / М. А. Титов, А. А. Бирюкова, Н. Б. Сосунова [и др.] ; отв. за вып.: О. А. Моторин, Г. В. Джинчарадзе ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации. - М. : ФГБНУ "Росинформагротех", 2019. - 254 с. - Библиогр.: с. 208-218
- 3.Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Тамахина А. Я.,Бесланев Э. В., - Электрон.дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2015. - 320 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56609
- 4.Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2016. - 256 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>
- 5.Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов = ase studies in food product development / ред.-сост. М. Эрл, Р. Эрл ; пер. с англ. Т. О. Зверевич. - СПб. : Профессия, 2010. - 463, [1] с. - (Научные основы технологии). - Библиогр. в конце разделов
- 6.Лифиц, Иосиф Моисеевич. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для бакалавров : учебник для студ. высш. учеб. заведений по спец 080111 (061500) "Маркетинг", ... 080300 (522000) "Коммерция (бакалавр)" / И. М. Лифиц. - 10-е изд, перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2012. - (Бакалавр). - Библиогр.: с. 391-393
- 7.Каширкина, Анна Анатольевна. Россия в Евразийском экономическом союзе и Всемирной торговой организации: международно-правовое регулирование [Электронный ресурс] : монография / А. А. Каширкина, А. Н. Морозов. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М : ИЗиСП, 2014. - 295 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=486468>
8. Макеева, Ирина Андреевна. Пищевая промышленность. Основы проектирования нормативных и технических документов / И. А. Макеева ; РАСХН, ГНУ НИИ молочной пром-ти. - М. : Изд. Россельхозакадемии, 2008. - 95 с. - Библиогр.: с. 92-93

8.3 Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows 10, Microsoft Windows Professional 8 Pro, Microsoft Windows Professional/ Starter, Microsoft Windows XP, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2003/2007/2010, Microsoft Office Standart 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Информационные справочные системы

- [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим

доступ: <http://gtnextam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научомеритическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

8.4 Методические указания по дисциплине

Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов: Методические указания [Электронный ресурс] / Сост. Н.Г. Острецова. – Вологда–Молочное: Вологодская ГМХА, 2019. – 32 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудитории для проведения занятий

- Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный (ауд. 1267, 1108, 1255)
- Фонд правовых и нормативных документов на пищевые продукты кафедры технологии молока и молочных продуктов
- Фонд стандартов, годовых указателей стандартов, информационных указателей стандартов (справочно-информационный отдел библиотеки Вологодской ГМХА)
- Компьютерный класс на кафедре технологического оборудования (ауд. 1105), на кафедре технологии молока и молочных продуктов (ауд.1255) с выходом в интернет.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Карта компетенций дисциплины

Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов					
Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения					
Цель дисциплины	подготовка магистрантов к решению профессиональных задач в области стандартизации и оценки соответствия на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой (молочной) отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, технических регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.				
Задачи дисциплины	1) раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к молочной продукции и процессам ее производства; 2) познакомить студента с современной концепцией развития национальной системы стандартизации, методами оценки соответствия, 3) дать студенту представление об актуальных проблемах в области стандартизации и оценки соответствия; 4) раскрыть вопросы, связанные с совместимостью требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза и ВТО.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общепрофессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ОПК 4	способность устанавливает требования к документообороту на предприятии	знать: виды нормативных документов на молочные продукты, порядок их применения, уметь: формировать перечень необходимых нормативных документов , владеть: навыками формирования перечней необходимых нормативных документов и их актуализации.	Лекции Лабораторные занятия Практические Занятия Самостоятельная работа	Тестирование Устный ответ	<p style="text-align: center;">Пороговый (удовлетворительный)</p> Знает виды нормативных документов на молочные продукты, порядок их применения <p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p> Умеет формировать перечень необходимых нормативных документов , <p style="text-align: center;">Высокий (отлично)</p> Владеет навыками формирования перечней необходимых норматив-

					ных документов и их актуализации
Профессиональные компетенции					
ПК-7	способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	знать: цели, задачи и принципы стандартизации и оценки соответствия при производстве пищевых продуктов, уметь: применять требования основных документов на практике владеть: навыками обоснования принятых решений при оформлении основных документов в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов	Лекции Лабораторные занятия Практические занятия Самостоятельная работа	Тестирование Устный ответ	Пороговый (удовлетворительный) Знает цели, задачи и принципы стандартизации и оценки соответствия при производстве пищевых продуктов Продвинутый (хорошо) Умеет применять требования основных документов на практике Высокий (отлично) Владеет навыками обоснования принятых решений при оформлении основных документов в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов
ПК-20	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знать: требования технических регламентов, стандартов для производства молочных продуктов, уметь: применять требования технических регламентов, стандартов при производстве молочных продуктов, владеть:	Лекции Лабораторные занятия Практические занятия Самостоятельная работа	Устный ответ Тестирование	Пороговый (удовлетворительный) Знает требования технических регламентов, стандартов для производства молочных продуктов Продвинутый (хорошо) Умеет применять требования технических регламентов, стандартов при производстве Высокий (отлично) Владеет владеть навыками оформления документов в области оценки соответствия молочных продуктов