ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 27.05.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.07 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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 27.05.2023

А. Д. Тошев

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Прохасько Л. С.
Пользователь: prokhaskols
Дата подписания: 26.05.2023

Л. С. Прохасько

Челябинск

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, вырабатывать 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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.04 Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность, 1.О.06 Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, 1.Ф.03 Научные принципы создания продуктов спортивного питания, ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, 1.Ф.02 Современные методы исследования сырья и продуктов питания, 1.О.08 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания, ФД.01 Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр), Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр), Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)

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
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	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 техникоIэкономической и социальнойинформации	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	Учи-тыва-ется 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	Проме-жуточная	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)