

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.05.2023 11:47:42
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.04.01 Стандартизация и метрология

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Аудит и управление качеством пищевой продукции

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2023 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» является приобретение знаний особенностей оценки соответствия пищевой продукции, связанных с ней технических регламентов и стандартов при оценке соответствия и формирование навыков практического применения полученных знаний.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК - 1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
ПК - 1	ПК-1 Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	ПК – 1.1 знает методы технического контроля качества ПК – 1.2 умеет применять знания для организации работ по внедрению новых методов и средств технического контроля

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Оценка соответствия пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений обязательного блока Б1.ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК -1	Способен осуществлять	Философские проблемы науки и техники	Система аккредитации ИЛ, ОС

	критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Математическое обеспечение эксперимента в пищевых производствах Программное обеспечение измерительных процессов Методы оценки риска в системах качества Аналитические исследования в области оценки соответствия продукции Производственно-технологическая практика	Преддипломная практика
ПК - 1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	Сертификация технических систем, процессов и оборудования Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности Инновационные технологии в стандартизации Нанотехнологии в сфере пищевых производств	Методы оценки риска в системах качества Производственно-технологическая практика Преддипломная практика

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		1	2	3	4
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	96	34	28	34	
В том числе:					
Лекции (ЛК)	48	17	14	17	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	48	17	14	17	
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	158	74	26	58	
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	34	-	18	16	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	108	72	108
	зач.ед.	8	3	2	3

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
			1	2	3	4
Контактная работа, ак.ч.		104		32	34	38
В том числе:						
Лекции (ЛК)		52		16	17	19
Практические/семинарские занятия (СЗ)		52		16	17	19
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		174		40	100	34
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.		10		-	10	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288		72	144	72
	зач.ед.	8		2	4	2

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для заочной формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Сессии/курс			
			2/2	3/2	2/3	
Контактная работа, ак.ч.		70	15	15	40	
В том числе:						
Лекции (ЛК)		30	5	5	20	
Практические/семинарские занятия (СЗ)		40	10	10	20	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		205	93	89	23	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.		13	-	4	9	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	108	108	72	
	зач.ед.	8	3	3	2	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1 Нормативная база оценки соответствия пищевой продукции	Тема 1.1. Требования к пищевой продукции. Система технических регламентов на пищевую продукцию (ТР ТС, ТР ЕАЭС).	ЛК, СЗ
	Тема 1.2. Федеральное законодательство в сфере оценки соответствия пищевой продукции. Виды оценки соответствия	ЛК, СЗ
	Тема 1.3. Типовые схемы оценки соответствия пищевой продукции. Особенности и условия применения схем.	

	Процедуры оценки соответствия.	
	Тема 1.4. Условия применения и выбор вида оценки соответствия пищевой продукции	
Раздел 2 Процедуры и правила оценки соответствия пищевой продукции	Тема 2.1. Номенклатура показателей пищевой продукции	ЛК, СЗ
	Тема 2.2. Отбор образцов – порядок, правила, условия, ответственность	ЛК, СЗ
	Тема 2.3. Оценка маркировки пищевой продукции	ЛК, СЗ
	Тема 2.4. Идентификация пищевой продукции. Органолептические показатели пищевой продукции. Физико-химические показатели пищевой продукции.	
	Тема 2.5. Номенклатура показателей безопасности пищевой продукции – установление, определение, выбор.	
Раздел 3 Требования безопасности к процессам производства пищевой продукции	Тема 3.1 Программа производственного контроля.	ЛК, СЗ
	Тема 3.2. Оценка соответствия процессов производства пищевой продукции. Обязательная и добровольная оценка соответствия процессов производства	
	Тема 3.3. Полномочия органов ГКиН в оценке соответствия процессов производства пищевой продукции	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; СЗ – семинарские(практические) занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	(аудитории 334,440)	
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинаров и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 334, 440)	Комплект специализированной мебели, Экран настенный 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550, Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

Печатные издания:

- 1) Ершов А.К. Управление качеством [Текст] : Учебное пособие / А.К. Ершов. - М. : Университетская книга, 2016. - 383 с. - ISBN 978-5-98699-161-0 : 363.00.
- 2) Кочнева М.В. Техническое регулирование и гармонизация нормативно-правовой базы в рамках таможенного союза [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / М.В. Кочнева. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2014. - 74 с. - ISBN 978-5-209-05353-8 : 65.

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

- 1) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 874 – URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 2) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции [Текст] : утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 – URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 3) Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/>.
- 4) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) [Текст] : утвержден Решением

Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

5) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) [Текст] : утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

6) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

7) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

8) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) [Текст] : принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/TRVsily.aspx>.

9) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) [Электронный ресурс] принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>.

10) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) [Текст] - URL: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/> .

11) О едином перечне продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках таможенного союза с выдачей единых документов [Электронный ресурс] : Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 620 - URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS26/Documents/P_620.pdf.

12) О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления [Текст] : Решение Коллегии ЕЭК от 25 декабря 2013 г. № 293. - URL: <http://www.tsouz.ru/EEK/RSEEEK/RKEEK/38z/Pages/>.

13) О Положении о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза [Текст] : Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 621. - URL: http://www.tsouz.ru/KTS/KTS26/Pages/R_621.aspx.

14) Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] : от 30 декабря 2001 г. N 195-ФЗ (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 10.08.2017). - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/.

15) О защите прав потребителей : закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. (№ 2300-1). [Электронный ресурс]. Доступ из системы ГАРАНТ // ЭПС «Система ГАРАНТ» : ГАРАНТ-Максимум. Вся Россия / НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ».

16) О качестве и безопасности пищевой продукции : федеральный закон от 2 января 2000 г. (№ 29-ФЗ). [Электронный ресурс]. Доступ из системы ГАРАНТ // ЭПС «Система ГАРАНТ» : ГАРАНТ-Максимум. Вся Россия / НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ».

17) Регламент ЕС № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов.
<http://fishquality.ru/assets/files/Documents%20on%20activities/Regulations,%20standards/EU/>

18) Никитченко Владимир Ефимович. Стандартизация в пищевой промышленности как фактор повышения качества продуктов : учебное пособие / В.Е. Никитченко, Д.А. Васильев. - М. : Изд-во РУДН, 2008. - 270 с. : ил. - (Приоритетный национальный проект "Образование": Комплекс экспортоориентированных инновационных образовательных программ по приоритетным направлениям науки и технологий). - Приложение: CD ROM (Электр.ресурс). - 95.92. URL: https://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=287533&idb=0

Дополнительная литература:

Электронные и печатные полнотекстовые материалы:

1) Савицкая, А. О. Системы оценки соответствия и сертификации стран Европы: Сравнительный обзор : учебное пособие / А. О. Савицкая. – Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. – 34 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=138887>

2) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

1) Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН
<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

2) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

3) ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

4) ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

5) ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

6) NCBI: <https://p.360pubmed.com/pubmed/>

7) Вестник РУДН: режим доступа с территории РУДН и удаленно <http://journals.rudn.ru/>

8) Научная библиотека Elibrary.ru: доступ по IP-адресам РУДН по адресу: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

9) ScienceDirect (ESD), «FreedomCollection», "Cell Press" ИД "Elsevier". Есть удаленный доступ к базе данных, доступ по IP-адресам РУДН (или удаленно по индивидуальному логину и паролю).

10) Академия Google (англ. Google Scholar) - бесплатная поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин. Индексирует полные тексты научных публикаций. Режим доступа: <https://scholar.google.ru/>

11) Scopus - наукометрическая база данных издательства ИД "Elsevier". Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://www.scopus.com/>

12) Web of Science. Доступ на платформу осуществляется по IP-адресам РУДН или удаленно. <http://login.webofknowledge.com/>

13) Сайт Евразийской экономической комиссии <https://eec.eaeunion.org/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в ТУИС.

2. И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Оценка соответствия пищевой продукции. Учебное пособие, М., РУДН, 2020

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	Наименование оценочного средства			Баллы темы	Баллы раздела
		Выполнение ДЗ	тест	Контрольная работа		
УК-1; ПК-1	Раздел 1 Нормативная база оценки соответствия пищевой продукции	10	10	10	30	80
	Раздел 2 Процедуры и правила оценки соответствия пищевой продукции	10	10	10	30	
	Раздел 3 Требования безопасности к процессам производства пищевой продукции	10	5	5	20	
	Экзамен/зачет					20
	Итого					100

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП
Доцент агроинженерного
департамент

М.В. Кочнева

Фамилия И.О.

И.Г. Иванилова

Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:		
Директор Агроинженерного департамента		А.А. Поддубский
Наименование БУП	Подпись	Фамилия И.О.
РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:		
доцент		М.В. Кочнева
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.

