

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.05.2026 12:54:04
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

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

(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)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» входит в программу магистратуры «Аудит и управление качеством пищевой продукции» по направлению 27.04.01 «Стандартизация и метрология» и изучается в 1, 2 семестрах 1 курса. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 1 раздела и 4 тем и направлена на изучение формирования навыков практического применения полученных знаний в области технического регулирования в обеспечении пищевой безопасности

Целью освоения дисциплины является приобретение знаний информационной поддержки жизненного цикла продукции в обеспечении развития и совершенствования качества продукции на современном уровне соответствующей отрасли

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-6	Способен управлять процессами по контролю соблюдения на предприятии метрологических требований	ОПК-6.1 знает метрологические характеристики измерительных приборов и систем; ОПК-6.2 владеет способами анализа информации, технических данных, способами их обобщения и систематизации;
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 «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-6	Способен управлять процессами по контролю соблюдения на предприятии метрологических		

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	требований		
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий		Преддипломная практика; Методы оценки риска в системах качества; Оценка соответствия пищевой продукции;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			1	2
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	76		34	42
Лекции (ЛК)	31		17	14
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	45		17	28
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	239		200	39
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	45		18	27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	360	252	108
	зач.ед.	10	7	3

Общая трудоемкость дисциплины «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			1	2
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	77		26	51
Лекции (ЛК)	30		13	17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	47		13	34
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	247		118	129
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	36		0	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	360	144	216
	зач.ед.	10	4	6

Общая трудоемкость дисциплины «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			1	2
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	28		14	14
Лекции (ЛК)	8		4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	20		10	10
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	319		234	85
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	13		4	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	360	252	108
	зач.ед.	10	7	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Основы технического регулирования	1.1	Формирование структуры технического регулирования в России.	Раздел раскрывает исторический и современный контекст становления системы технического регулирования в РФ. В нём рассматриваются: этапы формирования национальной системы технического регулирования (от советского периода до современности); ключевые законодательные акты, заложившие основы системы (в т. ч. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании»); роль и место технического регулирования в обеспечении пищевой безопасности; структура органов, участвующих в регулировании (Минпромторг, Росстандарт, Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.); взаимодействие национальных и наднациональных структур (в рамках ЕАЭС); эволюция подходов: от жёсткого государственного контроля к риск-ориентированному регулированию; создание и функционирование системы стандартизации и сертификации в сфере пищевой продукции; современные тенденции: цифровизация процессов, внедрение риск-ориентированных подходов, гармонизация с международными стандартами.	ЛК, СЗ
		1.2	Законодательство в РФ о техническом регулировании	Раздел посвящён нормативно-правовой базе технического регулирования в России, включая сферу пищевой безопасности. В нём освещаются: основные нормативные акты (Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другие профильные техрегламенты ЕАЭС, СанПиН, ГОСТы, СП и иные документы); иерархия нормативных документов и их юридическая сила; требования к безопасности пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла (производство, хранение, транспортировка, реализация); механизмы принятия и внесения изменений в нормативные акты; разграничение обязательной и добровольной сфер регулирования; ответственность за нарушение требований технического регулирования (административная, уголовная); особенности регулирования для отдельных категорий продуктов (детское	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				питание, органическая продукция, ГМО и пр.); международные обязательства РФ и их имплементация в национальное законодательство (в т.ч. в рамках ВТО и ЕАЭС).	
		1.3	Основы механизма технического регулирования.	Раздел описывает принципы и инструменты технического регулирования, применяемые в сфере пищевой безопасности. В него входят: базовые принципы технического регулирования (прозрачность, научно обоснованность, риск-ориентированность и др.); виды документов (технические регламенты, стандарты, своды правил, спецификации); формы оценки соответствия (декларирование, сертификация, государственная регистрация, ветеринарный контроль); процедуры подтверждения соответствия (схемы, порядок проведения, оформление документов); роль стандартизации в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции; метрологическое обеспечение и контроль измерений; аккредитация органов по оценке соответствия и испытательных лабораторий; государственный надзор и контроль (Роспотребнадзор, Россельхознадзор); информационные системы и реестры (единые реестры деклараций, сертификатов, опасных веществ и пр.); механизмы обратной связи и актуализации требований (мониторинг, аудит, жалобы потребителей).	ЛК, СЗ
		1.4	Техническое регулирование в обязательной сфере	Раздел фокусируется на обязательных требованиях и процедурах в сфере пищевой безопасности. Рассматриваются: перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (мясо, молоко, рыба, детское питание и т.д.); обязательные требования к процессам (НАССР — анализ рисков и критические контрольные точки, GMP — надлежащая производственная практика, GHP — надлежащая гигиеническая практика); порядок и схемы декларирования и сертификации пищевой продукции; требования к маркировке, упаковке, срокам годности и условиям хранения; ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры; контроль за использованием пищевых добавок, ароматизаторов, ГМО, пестицидов, антибиотиков и других потенциально опасных веществ; лабораторные испытания и мониторинг безопасности	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				(микробиология, токсикология, радиология и пр.); порядок реагирования на выявленные нарушения (изъятие из оборота, отзыв продукции, приостановка действия документов); цифровые инструменты контроля (системы «Честный ЗНАК», «Меркурий» и др.); особенности регулирования импорта и экспорта пищевой продукции (требования к сопроводительной документации, инспекциям, карантинным мерам).	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские 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)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 150x200см (CS-PSME-200X150-WT), Проектор BenQ MH550. Программное обеспечение: продукты Microsoft (ОС, пакет офисных приложений, в том числе MS Office/ Office 365, Teams)
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Комплект специализированной мебели, Экран настенный с электроприводом Cactus MotoExpert 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:

1. Рензяева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 360 с.

2. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 452 с.

Дополнительная литература:

1. 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

2. ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза „О безопасности пищевой продукции“» (2025 год, последняя редакция)

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

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

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

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент агроинженерного
департамента

Должность, БУП

Подпись

Иванилова Ирина
Геннадьевна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного
департамента

Должность БУП

Подпись

Поддубский Антон
Александрович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
техносферной безопасности

Должность, БУП

Подпись

Гурина Регина Равильевна

Фамилия И.О.