

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2025 17:16:26
Уникальный программный ключ:
sa953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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)

2024 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Оценка соответствия пищевой продукции» входит в программу магистратуры «Аудит и управление качеством пищевой продукции» по направлению 27.04.01 «Стандартизация и метрология» и изучается в 1, 2, 3 семестрах 1, 2 курсов. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 3 разделов и 15 тем и направлена на изучение проведения оценки соответствия пищевой продукции, связанных с ней технических регламентов и стандартов при оценке соответствия

Целью освоения дисциплины является формирование навыков практического применения полученных знаний об оценке соответствия пищевой продукции

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» 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)
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	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 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 «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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		Система аккредитации, органов по сертификации;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий		Преддипломная практика;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» составляет «8» 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	3
Контактная работа, ак.ч.	96		34	28	34
Лекции (ЛК)	48		17	14	17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	48		17	14	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	158		74	26	58
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	34		0	18	16
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	108	72	108
	зач.ед.	8	3	2	3

Общая трудоемкость дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» составляет «8» 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)		
			2	3	4
Контактная работа, ак.ч.	104		32	34	38
Лекции (ЛК)	52		16	17	19
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0	0
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		0	10	0
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	288	72	144	72
	зач.ед.	8	2	4	2

Общая трудоемкость дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» составляет «8» 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)		
			3	4	5
Контактная работа, ак.ч.	70		15	15	40
Лекции (ЛК)	30		5	5	20
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0	0
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		0	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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Нормативная база оценки соответствия пищевой продукции	1.1	Требования к пищевой продукции. Система технических регламентов на пищевую продукцию (ТР ТС, ТР ЕАЭС).	ЛК, СЗ
		1.2	Федеральное законодательство в сфере оценки соответствия пищевой продукции. Виды оценки соответствия	ЛК, СЗ
		1.3	Типовые схемы оценки соответствия пищевой продукции. Особенности и условия применения схем. Процедуры оценки соответствия.	ЛК, СЗ
		1.4	Условия применения и выбор вида оценки соответствия пищевой продукции	ЛК, СЗ
Раздел 2	Процедуры и правила оценки соответствия пищевой продукции	2.1	Номенклатура показателей пищевой продукции	ЛК, СЗ
		2.2	Отбор образцов – порядок, правила, условия, ответственность	ЛК, СЗ
		2.3	Оценка маркировки пищевой продукции	ЛК, СЗ
		2.4	Идентификация пищевой продукции. Органолептические показатели пищевой продукции. Физико-химические показатели пищевой продукции.	ЛК, СЗ
		2.5	Номенклатура показателей безопасности пищевой продукции – установление, определение, выбор.	ЛК, СЗ
		2.6	Декларирование	ЛК, СЗ
		2.7	Добровольная сертификация продукции. Системы добровольной сертификации	ЛК, СЗ
		2.8	Требования к протоколам испытаний	ЛК, СЗ
Раздел 3	Требования безопасности к процессам производства пищевой продукции	3.1	Программа производственного контроля.	ЛК, СЗ
		3.2	Оценка соответствия процессов производства пищевой продукции. Обязательная и добровольная оценка соответствия процессов производства	ЛК, СЗ
		3.3	Полномочия органов ГКиН в оценке соответствия процессов производства пищевой продукции	ЛК, СЗ

* - 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. 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

2. 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.

- 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/txnreg/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/txnreg/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/txnreg/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 <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 <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 <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Pages/>. (10) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» [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 <http://www.tsouz.ru/eeek/RSEEEK/RKEEEK/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/>
Дополнительная литература:

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

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.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 «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Оценка соответствия пищевой продукции».

* - 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

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Оценка соответствия пищевой продукции» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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

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:

Доцен агроинженерного
департамента

Должность, БУП

Подпись

Кочнева Маргарита
Васильевна

Фамилия И.О.