

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер  
05-2/СМК(М)-17

## Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>
Учебный план	g190403_24_1_СМК.plx.plx 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Квалификация	<b>магистр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость/зет	<b>4 ЗЕТ</b>

Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	96
самостоятельная работа	21
часов на контроль	26,7

Виды контроля в семестрах:  
экзамены 2


#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	16	16	16	16
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	21	21	21	21
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
утвержденного учёным советом вуза от 28.03.2024 протокол № 20/2.

Разработчик (и) РПД:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А. /  /

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.04.2024 г. № 11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. /  /

Зав. профилирующей кафедрой Гоголева П.А. /  /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. /  /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидоров А.А. /  / 22.05.2024 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения является освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области технического регулирования для обеспечения безопасности и качества продукции.

Задачидисциплины:

дать обучаемым необходимый объем теоретических и практических навыков, которые позволят:

- анализировать процессы, определять этапы, применять методы и реализовывать техническое регулирование на практике;
- разрабатывать нормативные документы, стратегии технического регулирования в соответствии с нормативными документами;
- осуществлять техническое регулирование в процессе менеджмента, применять требования нормативных документов.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**УК-1.3: Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода**

**Знать:**

проблемные ситуации на предприятии, стратегию действий

**Уметь:**

критически анализировать проблемные ситуации, выработать стратегию действий

**Владеть:**

критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегии действий

**ПК-1.1: Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения**

**Знать:**

основы технического регулирования

**Уметь:**

применять законодательную базу технического регулирования для производства пищевой продукции животного происхождения

**Владеть:**

использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов

**ПК-2.1: Организует проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных функционально ценных продуктов питания животного происхождения**

**Знать:**

принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов

**Уметь:**

использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов

**Владеть:**

правилами разработки, принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	основные положения технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия и метрологии в целях управления качеством;
2.1.2	принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>

2.2.1	применять законодательную базу технического регулирования для решения задач в области производства пищевой продукции животного происхождения;
2.2.2	использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов;
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов; правилами разработки, принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
3.2.1	Производственно-технологическая практика	
3.2.2	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов	
3.2.3	Современные системы менеджмента качества предприятия	
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.5	Преддипломная практика	
3.2.6	Производственно-технологическая практика	
3.2.7	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов	
3.2.8	Современные системы менеджмента качества предприятия	
3.2.9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.10	Преддипломная практика	

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	16	16	16	16
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Техническое регулирование					

1.1	Система технического регулирования на территории Таможенного Союза /Лек/	2	4	УК-1.3 ПК -1.1	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2	
1.2	Процессы жизненного цикла продукции /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
1.3	Система технического регулирования /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2	
1.4	Изучение структуры и содержания ТР ТС, ТР ЕАЭС /Пр/	2	6	ПК-1.1 ПК -2.1	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2	
1.5	Порядок разработки, утверждения и введения технических регламентов /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
1.6	Современные направления технического регулирования. Принципы технического регулирования /СРП/	2	8	ПК-1.1 ПК -2.1	Л1.1 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	
	<b>Раздел 2. Техническое регулирование в пищевой промышленности</b>					
2.1	Национальная система стандартизации Российской Федерации /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л1.1 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.2	Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л1.1 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.3	Формирование требований к пищевой продукции /Лек/	2	6	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
2.4	Изучение категорий и видов стандартов Международная стандартизация. Международные и региональные организации по стандартизации /Пр/	2	6	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
2.5	Информационное обеспечение стандартизации /Пр/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
2.6	Российская и международная стандартизация. Международные и региональные организации по стандартизации /СРП/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
	<b>Раздел 3. Метрология</b>					
3.1	Национальная система обеспечения единства измерений /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	
3.2	Основы технических измерений /Лек/	2	4	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	
3.3	Решение ситуационных задач по применению международных и национальных единиц измерений /Пр/	2	6	УК-1.3 ПК -1.1 ПК- 2.1	Л2.1 Э1 Э2	
3.4	Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений /Пр/	2	6	ПК-1.1 ПК -2.1	Л2.1 Э1 Э2	

3.5	Лабораторные работы по идентификации показателей пищевой продукции /Лаб/	2	16	ПК-1.1 ПК-2.1	Л2.1 Э1 Э2	
3.6	Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и ФЗ /СРП/	2	4	ПК-1.1 ПК-2.1	Л1.1 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
3.7	/КЭ/	2	0,3	ПК-1.1 ПК-2.1	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2	
3.8	/Ср/	2	21	ПК-1.1 ПК-2.1	Л2.1 Э1 Э2	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

Л1.1	Дунченко. Н. И.	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a>	ЭБС
------	-----------------	--	-----

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Буров. Т. Е	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130155">https://e.lanbook.com/book/130155</a>	ЭБС
Л2.2	Рензьева. Т. В.	Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a>	ЭБС

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	СМК Стандарт
Э 2	Консорциум Кодекс

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic К OEM Act
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Архиватор WinRar
7.3.5	Windows 7

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Базы данных Федеральной службы государственной статистики
7.4.2	Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система

7.4.3	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.4	юстиции РФ
7.4.5	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.6	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b> <b>(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>	
<p>Ауд. №2.311 Учебная аудитория.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Кабинет № 2.311-52,4 м<sup>2</sup></p> <p>Оборудование:</p> <p>Экран навесной – 1 шт</p> <p>Мультимедийное оборудование:</p> <p>HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2.1ghz/RAM1GB/geforce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>Стол закрытый со скамьей 3-х местный (комплект) – 24 шт., стол для преподавателя -1шт., стул -1 шт.</p> <p>Программное обеспечение:</p>	

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	
<p>Методические указания по изучению дисциплины "Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности". - Гоголева П.А., 2024 г.</p>	



