

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)  
Технологический факультет  
Кафедра технологии продуктов питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат  
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология рыбы и рыбных продуктов  
Учебный план 2016 года разработки

**Описание учебной дисциплины по формам обучения**

Очная											Заочная														
Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	РГР, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)	Курс	Семестр	Всего часов / зач. единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные занятия, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), часов	Контрольная работа, часов	Консультации, часов	Семестровый контроль, часов (вид)
3	6	144/4	42	14		28		64			2	36 (экз.)	4	8	144/4	14	6		8		101		18	2	9 (экз.)
Всего		144/4	42	14		28		64			2	36 (экз.)	Всего		144/4	14	6		8		101		18	2	9 (экз.)

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.  
Программу разработала Н.Ф. Мазалова, канд. наук гос. упр., преподаватель кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»  
Протокол № 10 от 03.04.2023г.

## 1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Знать:</b> - методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения; - основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания. <b>Уметь:</b> - обеспечивать биологическую безопасность выпускаемой продукции; - применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> - навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.
ПК-8. Способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Знать:</b> - нормативные документы и потребности рынка в продуктах питания из сырья животного происхождения; <b>Уметь:</b> - формировать требования к качеству и безопасности продуктов питания из сырья животного происхождения; <b>Владеть:</b> - грамотным подбором оптимальных требований к качеству и безопасности продуктов питания из сырья животного происхождения.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Для изучения дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин: основы научных исследований, введение в профессию, метрология и стандартизация, общая технология отрасли. Дисциплина опирается на теоретические знания по физике, химии, физической и коллоидной химии, микробиологии.

Знания, полученные по освоению дисциплины, необходимы при изучении дисциплин: производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции, микробиологический контроль производства, общая технология отрасли, выполнении выпускной квалификационной работы, при прохождении учебной и производственной практик.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.

**4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Структура дисциплины**

Наименования разделов, тем	Общее количество часов	Очная форма									Заочная форма									
		Распределение часов по видам занятий									Распределение часов по видам занятий									
		Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	РГР	Консультации	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛЗ	ПЗ (сем)	СР	КП (КР)	Контрольная работа	Консультации	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	13	3	1		2	10						2	1		1	9		2		
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании»	15	5	1		4	10						2	1		1	9		4		
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	14	4	2		2	10						2	1		1	10		2		
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»	16	6	2		4	10						2	1		1	12		2		
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	16	6	2		4	10						3	1		2	9		4		
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	14	6	2		4	8						1			1	11		2		
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР	18	12	4		8	6						2	1		1	14		2		
Курсовой проект (работа)																				
Консультации	2									2									2	
Контроль	36										36					27				9
<b>Всего часов в семестре</b>	<b>144</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>101</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>101</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	

## 4.2 Содержание лекций

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Тема 1. Закон о защите прав потребителя</b>			
1	Изучение основных прав потребителей и обязанностей изготовителей и реализаторов пищевой продукции	1	1
<b>Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия</b>			
1	Изучение основных положений закона «О техническом регулировании»	1	1
<b>Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства</b>			
2	Изучение основных положений закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требования к сырью и продукции, производству	2	1
<b>Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции</b>			
3	Изучение закона «Об обеспечении единства измерений»	2	1
<b>Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности</b>			
4	Изучение основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности	2	1
<b>Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»</b>			
5	Изучение закона о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	2	
<b>Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР</b>			
6-7	Виды технических регламентов, сущность, сфера распространения	4	1
<b>Всего часов</b>		<b>14</b>	<b>6</b>

## 4.3 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

## 4.4 Темы практических занятий

№	Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
<b>Тема 1. Закон о защите прав потребителя</b>			
1	Проработка позиций по защите прав потребителя и жизненных ситуаций	2	1
<b>Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия</b>			
2-3	Права изготовителя и продавца, порядок подтверждения соответствия	4	1
<b>Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства</b>			
4	Требования гигиенической оценки продукции, сырья и производства	2	1
<b>Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции</b>			
5-6	Единство измерений, обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции	4	1
<b>Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности</b>			
7-8	Регулирование отношений в области качества и безопасности пищевых продуктов	4	2

<b>Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»</b>			
9-10	Закупка и поставка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд, оценка соответствия качества и безопасности	4	1
<b>Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР</b>			
11-14	Технологические регламенты: сущность, процедура внедрения и работы с ними, виды	8	1
<b>Всего часов</b>		<b>28</b>	<b>8</b>

#### 4.5 Темы семинарских занятий

Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 5 Самостоятельная работа обучающихся

Наименование темы	Трудоёмкость самостоятельной работы, час.		Содержание работы
	очная	заочная	
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	10	9	Изучение основных прав потребителей и обязанностей изготовителей и реализаторов пищевой продукции
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании»	10	9	Изучение основных понятий в области технического регулирования и Государственная система стандартизации РФ (ГСС РФ)
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	10	10	Изучение требований в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»	10	12	Изучение законодательных требований к обеспечению достоверной оценки безопасности и качества пищевой
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	10	9	Изучение требований к процессу регулирования отношений в области качества и безопасности
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	8	11	Изучение требований, предъявляемых к сырью
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР	6	14	Изучение требований по безопасности сырья и продуктов питания, маркированию
Контроль		27	Обобщение пройденного материала
<b>Всего часов</b>	<b>64</b>	<b>101</b>	

#### 6 Тематика курсового проектирования (курсовой работы)

Курсовое проектирование не предусмотрено учебным планом.

#### 7 Методы обучения

Основными формами изучения дисциплины являются: чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины.

Основным методом изучения дисциплины являются лекции, которые проводятся в лекционных аудиториях с использованием наглядных пособий и интерактивных средств. На лекциях используется мультимедийное презентационное оборудование для демонстрации иллюстративного материала, таблиц и схем, основных тезисов и выводов по теме. По каждой теме составляется перечень контрольных вопросов, которые выносятся на самостоятельное изучение студентов. В ходе лекций проводится устный опрос студентов по материалам раздела.

Студент по конспекту лекций и рекомендованной литературе в течение семестра самостоятельно готовится к аудиторным занятиям.

Из интерактивных форм обучения используется метод дискуссии, смысл которого в обмене взглядами по конкретной теме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Метод дискуссии используется на собеседованиях по обсуждению итогов выполнения заданий, когда студентам нужно высказаться. Дискуссия требует соответствующей предварительной подготовки и теоретических знаний, умения анализировать и логичности изложений своей позиции. Дискуссии упорядочивают и закрепляют знания.

Обязательным условием аттестации студента является активная работа на практических занятиях.

Практические занятия в зависимости от конкретных целей и уровня подготовки студентов проводятся в форме вопросов – ответов, обсуждения подготовленных докладов. Применяется метод вопрос-ответного подхода, направленный на осмысление материала по теме практического занятия, повторение материала лекции и учебника. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретических знаний по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- подготовку к практическим занятиям;
- написание контрольных работ;
- подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

Самостоятельная работа предусматривает изучение тем по разделам дисциплины, которые не изучаются при работе в аудитории, с использованием рекомендуемых информационных источников. Закрепление теоретического материала происходит путем ответов на вопросы для самоконтроля. Кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), коллективное решение творческих задач.

Основная возможность применения интерактивных методов при самостоятельной работе заключается в организации групповой работы студентов. Стимулирование тесного общения учащихся друг с другом приводит к формированию навыков социального поведения, освоению технологии совместной работы. При этом консультирование между студентами и преподавателем в ходе разработки программы может осуществляться как непосредственно в аудиторное время, так и с использованием off-line и on-line технологий.

## **8 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Приведен в обязательном приложении к рабочей программе.

## 9 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМУ»
<b>основная</b>	
1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/</a>	
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/</a>	
3. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 N 102-ФЗ (последняя редакция). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77904/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77904/</a>	
<b>дополнительная</b>	
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ. — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/</a>	
5. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1. — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4438/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4438/</a>	
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 24.04.2020). — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. — URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305</a>	
7. Технический регламент ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902299529">http://docs.cntd.ru/document/902299529</a>	
8. Технический регламент ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320347">http://docs.cntd.ru/document/902320347</a>	
9. Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880. — Текст: электронный // КонсультантПлюс: [справочно-правовая система]: некоммерч. интернет-версия. URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbc1241874d9e9aab09a2506b2424d">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbc1241874d9e9aab09a2506b2424d</a>	
10. Технический регламент ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902352823/">http://docs.cntd.ru/document/902352823/</a>	
11. Технический регламент ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902359401">http://docs.cntd.ru/document/902359401</a>	
12. Технический регламент ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68 (вступил в силу с 1 мая 2014 г.). — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902359401">http://docs.cntd.ru/document/902359401</a>	
13. Технический регламент ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Текст: электронный // Консорциум «Кодекс»: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/420394425">http://docs.cntd.ru/document/420394425</a>	

14. Истомина Т. В. Метрология и стандартизация: конспект лекций для студентов направления подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оч. и заоч. форм обучения / сост. Т. В. Истомина; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», каф. технологии продуктов питания. — 2016. — 61 с. — Текст: электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: <a href="https://lib.kgmtu.ru/?cat=579">https://lib.kgmtu.ru/?cat=579</a>	
15. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для вузов / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 462 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15927-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/510293">https://urait.ru/bcode/510293</a>	
16. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация: учебник / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04315-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511948">https://urait.ru/bcode/511948</a>	
17. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник и практикум для вузов / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14247-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511025">https://urait.ru/bcode/511025</a>	
18. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241</a>	

## 10 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	<a href="http://lib.kgmtu.ru/">http://lib.kgmtu.ru/</a>
Образовательная платформа Юрайт	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	<a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a>
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
Электронная библиотека учебной литературы	<a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	<a href="http://docs.cntd.ru/document">http://docs.cntd.ru/document</a>
База данных Научной электронной библиотеки	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

## 11 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое программное обеспечение



## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Специализированные аудитории 314-1, 316-1, 317-1 оснащенные необходимым технологическим оборудованием

Содержание практической (лабораторной) работы	Оборудование, используемое в работе
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	Мультимедийный проектор или доска
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании»	Мультимедийный проектор или доска
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Мультимедийный проектор или доска
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»	Мультимедийный проектор или доска
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Мультимедийный проектор или доска
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	Мультимедийный проектор или доска
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР	Мультимедийный проектор или доска

## 13 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### *Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям*

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекционного курса проводится изложение современных научных взглядов и освещение основных проблем изучаемой области знаний. Значительную часть теоретических знаний студент должен получать самостоятельно из рекомендованных основных и дополнительных информационных источников (учебников, Интернет-ресурсов, электронной образовательной среды университета). В тетради для конспектов лекций должны быть поля, где по ходу конспектирования делаются необходимые пометки. В конспектах рекомендуется применять сокращения слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникшие в ходе лекций, рекомендуется делать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснениями к преподавателю. После окончания лекции рекомендуется перечитать записи, внести поправки и дополнения на полях. Конспекты лекций рекомендуется использовать при подготовке к практическим работам, экзамену, контрольным тестам, при выполнении самостоятельных заданий.

### *Рекомендации по организации практических работ*

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие методы образовательных технологий: работа в команде – совместная деятельность группы студентов с индивидуальной работой членов команды под руководством лидера; опережающая самостоятельная работа – самостоятельное освоение студентами нового материала до его изложения преподавателем во время аудиторных занятий; методы ИТ – использование Интернет-ресурсов для расширения информационного поля и получения информации, в том числе и профессиональной; междисциплинарное обучение – обучение с использованием знаний из различных областей (дисциплин) реализуемых в контексте конкретной задачи; проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний для решения конкретной поставленной задачи; обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения; исследовательский метод – познавательная деятельность, направленная на приобретение новых теоретических и фактических знаний за счет исследовательской деятельности, проводимой самостоятельной или под руководством преподавателя. При проведении различных видов занятий используются интерактивные формы обучения: практические занятия, используемые интерактивные образовательные технологии, кейс-

метод (разбор конкретных производственных ситуаций), дебаты, коллективное решение творческих задач.

***Рекомендации по организации самостоятельной работы***

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом их профессиональной подготовки и включает в себя:

- подготовку к аудиторным занятиям: подбор источников и литературы для выступления с докладами и участия в дискуссиях по проблемам дисциплины;
- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов
- подготовку к практическим занятиям;
- написание контрольных работ;
- подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.