

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пекаревский Борис Владимирович
Должность: Проректор по учебной и методической работе
Дата подписания: 10.07.2024 12:32:46
Уникальный программный ключ:
3b89716a1076b80b2c167df0f27c09d01782ba84



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный технологический институт
(технический университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и методической работе
_____ Б.В. Пекаревский
« ____ » _____ 2023 г.

Рабочая программа дисциплины
МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА
ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность программы бакалавриата

Биотехнология пищевых продуктов из растительного сырья

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Факультет **химической и биотехнологии**

Кафедра **технологии микробиологического синтеза**

Санкт-Петербург

2023

Б1.В.14

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Должность разработчика	Подпись	Ученое звание, фамилия, инициалы
доцент		доцент Шестопалова И.А.

Рабочая программа дисциплины «Методология разработки технической документации на пищевых предприятиях» обсуждена на заседании кафедры технологии микробиологического синтеза

протокол от « » 2023 г. №

Заведующий кафедрой

М.М.Шамцян

Одобрено учебно-методической комиссией факультета химической и биотехнологии
протокол от « » 2023 г. №

Председатель

М.В. Рутто

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья»		М.М. Шамцян
Директор библиотеки		Т.Н. Старостенко
Начальник методического отдела учебно-методического управления		М. З. Труханович
Начальник учебно-методического управления		С.Н.Денисенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
3. Объем дисциплины	5
4. Содержание дисциплины	
4.1. Разделы дисциплины и виды занятий.....	6
4.2. Занятия лекционного типа.....	6
4.3. Занятия семинарского типа.....	8
4.3.1. Семинары, практические занятия	8
4.3.2. Лабораторные занятия.....	8
4.4. Самостоятельная работа обучающихся.....	9
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	11
7. Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины.....	12
8. Перечень электронных образовательных ресурсов, необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	
10.1. Информационные технологии.....	14
10.2. Программное обеспечение.....	14
10.3. Базы данных и информационные справочные системы.....	14
11. Материально-техническое обеспечение освоения дисциплины в ходе реализации образовательной программы.....	14
12. Особенности освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья	14
Приложения: 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	15

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

В результате освоения образовательной программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (дескрипторы)
ПК-2 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания.	ПК-2.8 Способен разрабатывать проекты технической документации на пищевую продукцию	Знать: основную нормативную и техническую документацию пищевой отрасли (ЗН-1). Уметь: разрабатывать проекты технических условий и технологических инструкций по производству пищевой продукции (У-1). Владеть: навыками разработки проектов технических условий и технологических инструкций по производству пищевой продукции (Н-1).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.14) и изучается на 3 курсе в 6 семестре.

В методическом плане дисциплина опирается на элементы компетенций, сформированные при изучении дисциплин «Биотехнология хлебобулочных изделий», «Введение в профессиональную деятельность», «Химия пищи», «Технологии продуктов питания из растительного сырья», "Микробиология".

Полученные в процессе изучения дисциплины «Методология разработки технической документации на пищевых предприятиях» знания, умения и навыки могут быть использованы изучении дисциплин «Пищевая комбинаторика», «Функционально-технологические и биологически активные пищевые добавки», «Технологии продуктов брожения», а также при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, при выполнении выпускной квалификационной работы.

3. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, ЗЕ/академ. часов
Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/ академических часов)	3/108
Контактная работа с преподавателем:	66
занятия лекционного типа	24
занятия семинарского типа, в т.ч.	28
семинары, практические занятия (в том числе практическая подготовка)	28 (25)
лабораторные работы (в том числе практическая подготовка)	-
курсовое проектирование (КР или КП)	10
КСР	4
другие виды контактной работы	-
Самостоятельная работа	42
Форма текущего контроля (Кр, реферат, РГР, эссе)	-
Форма промежуточной аттестации (КР, КП, зачет, экзамен)	КР, зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Занятия лекционного типа, академ. часы	Занятия семинарского типа, академ. часы		Самостоятельная работа, академ. часы	Формируемые компетенции	Формируемые индикаторы
			Семинары и/или практические занятия	Лабораторные работы			
1.	Техническое регулирование в РФ и в рамках ВТО.	10	10	-	8	ПК-2	ПК-2.8
2	Стандартизация в пищевой промышленности.	8	14	-	18	ПК-2	ПК-2.8
3	Оценка соответствия пищевой продукции.	6	4	-	16	ПК-2	ПК-2.8

4.2. Занятия лекционного типа

№ раздела дисциплины	Наименование темы и краткое содержание занятия	Объем, акад. часы	Инновационная форма
1	<u>Техническое регулирование в РФ.</u> Введение. Предмет и задачи курса «Методология разработки технической документации на пищевых предприятиях». Качество пищевой продукции. Роль и значение технического законодательства в устранении технических барьеров в торговле. Понятие техническое регулирование, техническое законодательство, объекты, области, задачи, принципы технического регулирования.	2	ЛВ
1	<u>Техническое регулирование в РФ.</u> Технические регламенты Таможенного союза. Виды технических регламентов, их структура.	4	
1	<u>Техническое регулирование в рамках ВТО.</u> Всемирная торговая организация. Комиссия "Кодекс Алиментариус", ее стандарты. Законодательная системы Европейского союза для отраслей пищевой промышленности. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП.	4	ЛВ
2	<u>Стандартизация в пищевой промышленности.</u> Основные понятия стандартизации, ее цели и задачи. Объекты, принципы, функции и методы стандартизации.	2	ЛВ
2	<u>Стандартизация в пищевой промышленности.</u> Уровни стандартизации: международный, региональный (межгосударственный), национальный, локальный (стандартизация в организации). Субъекты стандартизации: национальные органы и службы стандартизации в РФ, службы стандартизации в организациях, международные организации по стандартизации.	4	ЛВ
2	<u>Стандартизация в пищевой промышленности.</u> Документы по стандартизации: основные понятия, категории и виды стандартов, общероссийские классификаторы. Основные технические документы пищевой отрасли. Системы стандартизации: национальная система стандартизации РФ, межгосударственная система стандартизации.	2	ЛВ

3	Оценка соответствия пищевой продукции. Объекты и понятие оценки соответствия. Формы оценки соответствия. Подтверждение соответствия.	6	ЛВ
---	--	---	----

4.3. Занятия семинарского типа

4.3.1. Семинары, практические занятия.

№ раздела дисциплины	Наименование темы и краткое содержание занятия	Объем, акад. часы		Инновационная форма
		всего	в том числе на практическую подготовку	
1	Фальсификация пищевой продукции: растительного масла, шоколада, молочной продукции, продукции животного происхождения, меда, напитков и др.	10	9	Ф
2	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания". ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки". ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки".	8	9	Ф

№ раздела дисциплин ы	Наименование темы и краткое содержание занятия	Объем, акад. часы		Инновационная форма
		всего	в том числе на практическую подготовку	
2	ГОСТ Р 51740-2016 "Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению". Расчет пищевой, в том числе биологической ценности пищевой продукции	6	5	-
3	Формы подтверждения соответствия пищевой продукции.	4	2	-

4.3.2. Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрены

4.4. Самостоятельная работа обучающихся

№ раздела дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения	Объем, акад. часы	Форма контроля
1	ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации", ФЗ "О техническом регулировании"	8	Устный опрос
2	ТР ТС 023/2011 "На соковую продукцию из фруктов и овощей". ТР ТС 024/2011 "На масложировую продукцию".	6	Устный опрос
2	ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции". ТР ТС 015/2011 "О безопасности зерна".	6	Устный опрос
2	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции". ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".	6	Устный опрос

№ раздела дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения	Объем, акад.часы	Форма контроля
3	<p>ГОСТ Р 56016-2020 "Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".</p> <p>Решение Комиссии Таможенного союза №620 "О Едином перечне продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия с выдачей сертификатов соответствия и деклараций о соответствии по единой форме".</p>	8	Устный опрос
3	<p>Постановление Правительства РФ №982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии".</p> <p>ГОСТ Р 53603-2020 "Оценка соответствия. Схемы сертификации продукции в Российской Федерации"</p> <p>ГОСТ Р 54008-2022 "Оценка соответствия. Схемы декларирования соответствия".</p>	8	Устный опрос

Примерные темы курсовых работ

1. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов растительных замороженных».
2. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов мясорастительных замороженных».
3. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов рыбораствительных замороженных».
4. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов растительных охлажденных ».
5. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов мясорастительных охлажденных ».
6. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов рыбораствительных охлажденных ».
7. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству консервов мясорастительных ».

8. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству консервов рыбораствительных ».
9. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству консервов овощных ».
10. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству соков стерилизованных».
11. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству соков пастеризованных».
12. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству фруктовых консервов».
13. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству ягод фасованных замороженных ».
14. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству овощей фасованных замороженных ».
15. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов в тесте мясорастительных замороженных ».
16. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству полуфабрикатов в тесте рыбораствительных замороженных ».
17. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству салатов из овощей».
18. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству блинчиков с растительной начинкой замороженных ».
19. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству блинчиков с мясорастительной начинкой замороженных ».
20. «Проект технических условий и технологической инструкции по производству блинчиков с рыбораствительной начинкой замороженных ».

Структура курсовой работы:

1. Проект технических условий.
2. Проект технологической инструкции к техническим условиям по производству продукта.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания для обучающихся по организации самостоятельной работы по дисциплине, включая перечень тем самостоятельной работы, формы текущего контроля по дисциплине и требования к их выполнению размещены в электронной информационно-образовательной среде СПбГТИ(ТУ) на сайте: <https://media.technolog.edu.ru>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме защиты курсовой работы и зачета.

Зачет предусматривает выборочную проверку освоения предусмотренных элементов компетенций.

При сдаче зачета студент получает два вопроса из перечня вопросов, время подготовки студента к устному ответу – до 45 мин.

Пример варианта вопросов на зачете:

Вариант № 1

1. Правовые основы технического регулирования: понятие техническое регулирование, техническое законодательство, объекты, области технического регулирования.
2. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: проектный технический комитет по стандартизации, комиссия по апелляциям, Роспотребнадзор.

Результаты освоения дисциплины считаются достигнутыми, если для всех элементов компетенций достигнут пороговый уровень освоения компетенции на данном этапе –«зачет».

7. Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины

а) печатные издания:

1. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев и др. - СПб. : Проспект науки, 2007. - 279 с. - ISBN 978-5-903090-08-2.
2. Габидова, А.Э. Анализ микробиологического риска в производстве пищевых продуктов и лекарственных препаратов / А. Э. Габидова ; Науч. ред. В. А. Галынкин. - СПб. : Проспект Науки, 2016. - 384 с. - ISBN 978-5-906109-35-4.

б) электронные учебные издания:

1. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / составитель Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-8353-2640-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/156103> (дата обращения: 15.03.2023). — Режим доступа: по подписке

2. Гуринович, Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 176 с. — ISBN 978-5-89289-925-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93555> (дата обращения: 02.03.2023). — Режим доступа: по подписке.

3. Ордина, Н. Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2014. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123434> (дата обращения: 15.03.2023). — Режим доступа: по подписке.

8. Перечень электронных образовательных ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Учебный план, РПД и учебно-методические материалы:

<http://media.technolog.edu.ru>

Электронные библиотеки:

WEB of Science, WOS <http://www.chemweb.com>,

Электронная библиотека РФФИ e-library <http://elibrary.ru>

Scirus <http://www.scirus.com>

Science direct <http://www.sciencedirect.com>

PubMed, PubMedCentral, Biomed central <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>,

<http://www.pubmedcentral.nih.gov>, <http://www.biomedcentral.com>

CAS <http://www.cas.org>, <http://www.chemport.org>,

<http://www.chemistry.org>, <http://www.pubs.acs.org>

CiteXplore <http://www.ebi.ac.uk/citexplore>

CSA <http://www.csa.com>

Сайты международных издательств научной литературы (ACS, RSC, J. Wiley IS, M. Dekker, Elsevier, Taylor & Francis Web site, CRC Press Web site).

Электронный каталог на сайте Фундаментальной библиотеки СПбГТИ (ТУ):

<http://www.opticsinfobase.org/>
<http://www.oecd-ilibrary.org/>
<http://www.rsc.org/chemicalscience.pdf>
<http://journals.cambridge.org/>
<http://www.nature.com/>
<http://www.sciencemag.org/>
<http://online.sagepub.com/>
<http://e.lanbook.com/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Все виды занятий по дисциплине «Методология разработки технической документации на пищевых предприятиях» проводятся в соответствии с требованиями следующих СТП:

СТП СПбГТИ 040-02. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Лекция. Общие требования;

СТП СПбГТИ 048-2009. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Самостоятельная планируемая работа студентов. Общие требования к организации и проведению.

СТО СПбГТИ 018-2014. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Семинары и практические занятия. Общие требования к организации и проведению.

СТО СПбГТИ 044-2012. КС УКДВ. Виды учебных занятий. Курсовой проект. Курсовая работа. Общие требования.

Планирование времени, необходимого на изучение данной дисциплины, лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала.

Основными условиями правильной организации учебного процесса для студентов является:

- плановость в организации учебной работы;
- серьезное отношение к изучению материала;
- постоянный самоконтроль.

На занятия студент должен приходиться, имея знания по уже изученному материалу.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по данной дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- чтение лекций с использованием слайд-презентаций;
- взаимодействие с обучающимися посредством ЭИОС.

10.2. Программное обеспечение

Microsoft Office (Microsoft Excel, Microsoft Word).

10.3. Базы данных и информационные справочные системы

Справочно-поисковая система «Консультант-Плюс»

11. Материально-техническое обеспечение освоения дисциплины в ходе реализации образовательной программы

Для ведения лекционных и семинарских занятий, а также занятий по курсовой работе используется технически оснащенная аудитория на 25 посадочных мест.

12. Особенности освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями учебные процесс осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья СПбГТИ(ТУ), утвержденным ректором 28.08.2014.

**Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации по
дисциплине «Методология разработки технической документации на пищевых
предприятиях»**

1. Перечень компетенций и этапов их формирования

Индекс компетенции	Содержание	Этап формирования
ПК-2	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	промежуточный

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкала оценивания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели сформированности (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровни сформированности (описание выраженности дескрипторов)		
			«удовлетворительно» (пороговый)	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий)
ПК-2.8 Способен разрабатывать проекты технической документации на пищевую продукцию	Перечисляет основную нормативную и техническую документацию пищевой отрасли (ЗН-1).	Правильные ответы на вопросы № 1-42 к зачету	Пугается в перечислении нормативной и технической документации пищевой отрасли	Перечисляет нормативную и техническую документацию пищевой отрасли с небольшими ошибками	Уверенно и без ошибок перечисляет нормативную и техническую документацию пищевой отрасли
	Разрабатывает проекты технических условий и технологической инструкции по производству пищевой продукции (У-1).	Правильные ответы на вопросы № 1-42 к зачету, КР	Отвечает на вопросы об алгоритме разработке проектов технических условий и технологической инструкции по производству пищевой продукции с наводящими вопросами	Отвечает на вопросы об алгоритме разработке проектов технических условий и технологической инструкции по производству пищевой продукции с небольшими ошибками	Отвечает на вопросы об алгоритме разработке проектов технических условий и технологической инструкции по производству пищевой продукции без наводящих вопросов
	Имеет навыки разработки проектов технических условий и технологических инструкций при производстве пищевой продукции (Н-1).	Правильные ответы на вопросы № 1-42 к зачету	Имеет слабые навыки разработки проектов технических условий и технологических инструкций при производстве пищевой продукции	Имеет навыки разработки проектов технических условий и технологических инструкций при производстве пищевой продукции	Демонстрирует уверенные навыки разработки проектов технических условий и технологических инструкций при производстве пищевой продукции

3. Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации

а) Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, сформированных у студента по компетенции ПК-2:

1. Качество пищевой продукции. Классификация показателей качества и их значение. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности.
2. Правовые основы технического регулирования: понятие техническое регулирование, техническое законодательство, объекты, области технического регулирования.
3. Правовые основы технического регулирования: задачи, принципы технического регулирования.
4. Техническое регулирование: Федеральный закон «О техническом регулировании», объекты технического регулирования, принципы технического регулирования, структура системы технического регулирования.
5. Технические регламенты, цель их принятия, виды технических регламентов, структура.
6. Развитие системы технического регулирования: Таможенный Союз, Евразийский экономический союз.
7. Стандартизация, объекты стандартизации, ФЗ "О стандартизации в РФ".
8. Стандартизация, цели и задачи стандартизации.
9. Принципы, функции и методы стандартизации.
10. Уровни стандартизации: международный, региональный (межгосударственный), национальный, локальный (стандартизация в организации).
11. Субъекты стандартизации, уровни субъектов стандартизации, примеры органов и служб по стандартизации.
12. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере стандартизации РФ, его функции.
13. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере стандартизации РФ, его функции.
14. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: федеральный орган исполнительной власти в сфере стандартизации в РФ, его функции.
15. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: подведомственные организации Росстандарта, их функции.
16. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: территориальные органы и территориальные отделы (инспекции) Росстандарта, их функции.
17. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: технические комитеты по стандартизации, их функции.
18. Национальные органы и службы стандартизации в РФ: проектный технический комитет по стандартизации, комиссия по апелляциям, Роспотребнадзор.
19. Службы стандартизации в организациях, корпорациях.
20. Службы стандартизации в организациях.
21. Международные организации по стандартизации.
22. Всемирная торговая организация: задачи, принципы.
23. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН: задачи, приоритетные направления работы, структура.

24. Комиссия «Кодекс Алиментариус»: цель, деятельность, структура, стандарты «Кодекс Алиментариус».
25. Стандарты «Кодекс Алиментариус»; цель разработки, регулируемые вопросы, принципы построения стандартов «Кодекс Алиментариус», структура стандартов.
26. Законодательная системы Европейского союза для отраслей пищевой промышленности.
27. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП.
28. Региональные организации по стандартизации.
29. Документы по стандартизации.
30. Категории и виды стандартов.
31. Государственные (национальные) стандарты.
32. Международные стандарты.
33. Стандарты организаций.
34. Общероссийские классификаторы технико-экономической социальной информации.
35. Основные технические документы отрасли: техническая документация на продукцию.
36. Национальная система стандартизации РФ.
37. Межгосударственная система стандартизации.
38. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
39. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции: декларирование соответствия пищевой продукции.
40. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции: государственная регистрация специализированной пищевой продукции.
41. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции: государственная регистрация пищевой продукции нового вида.
42. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции: ветеринарно-санитарная экспертиза.

К зачету допускаются студенты, выполнившие все формы текущего контроля. При сдаче зачета, студент получает два вопроса из перечня, приведенного выше. Время подготовки студента к устному ответу на вопросы - до 45 мин.

4.Методические материалы для определения процедур оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Методология разработки технической документации на пищевых предприятиях» проводится в соответствии с требованиями СПб ГТИ(ТУ) 016-2015. КС УКДВ Порядок проведения зачетов и экзаменов.

По дисциплине промежуточная аттестация проводится в форме защиты курсовой работы и зачета.

Шкала оценивания на защите курсовой работы балльная. Шкала оценивания на зачёте – «зачёт», «незачёт». При этом «зачёт» соотносится с пороговым уровнем сформированности компетенции.