

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра технологии и управления качеством**  
**сельскохозяйственной продукции**

Пер. № ТХиКи.03-61  
« 17 » 06 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора Института экологической  
и пищевой биотехнологии  
Н.Г. Ворожейкина



**ФГОС 2020 г.**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.01.01 Правовые основы управления качеством

Шифр и наименование дисциплины

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки

Технология хлебобулочных и кондитерских изделий

Направленность (профиль)

Курс: 2

Семестр: 3

Институт экологической  
и пищевой биотехнологии

Очная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**


Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]	Семестр
	<b>очная</b>	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	3/108	3
В том числе,		
<b>Контактная работа</b>	82	
Занятия лекционного типа	18	
Занятия семинарского типа	64	
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	26	
<b>В том числе:</b>		
Курсовой проект / курсовая работа		
Контрольная работа	К	3
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3

Новосибирск 2024

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1041.

**Программу разработал(и):**

канд. техн. наук,  
доцент кафедры ТиУКСХП



О.А. Городок

## 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Правовые основы управления качеством в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-2. Способен оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ИПК-2.1 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	<b>знать:</b> законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по управлению качеством продуктов питания из растительного сырья; <b>уметь:</b> использовать нормативные правовые акты в профессиональной области исследования; <b>владеть:</b> навыками управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правовые основы управления качеством» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курс дисциплины: «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Введение в дисциплину</b>					
1.1	Основы обеспечения качества продукции. Реформа технического регулирования в РФ	4	-	1	5	ПК-2
<b>2.</b>	<b>Основы обеспечения качества и безопасности продукции</b>					
2.1	Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Виды фальсификации и их характеристики	2	4	-	6	ПК-2

2.2	Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий», ФГИС «Зерно» и «Честный знак»). Требования ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.	2	6	-	8	ПК-2
<b>3.</b>	<b>Законодательные основы обеспечения качества и безопасности продукции</b>					
3.1	Основные положения федерального закона РФ «О защите прав потребителей»	2	12	1	15	ПК-2
3.2	Основные положения федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	-	2	1	3	ПК-2
3.3	Основные положения и требования федеральных законов РФ «О техническом регулировании» и «Стандартизации в Российской Федерации»	4	26	1	31	ПК-2
<b>4.</b>	<b>Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции</b>					
4.1	Международные стандарты в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	2	-	-	2	ПК-2
4.2	Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2	14	1	17	ПК-2
	Контрольная работа			12	12	ПК 2
	Зачет			9	9	ПК 2
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>64</b>	<b>26</b>	<b>108</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы и контрольной работы.

### **3.1. Содержание отдельных разделов и тем**

#### **Раздел 1. Введение в дисциплину**

##### **Тема 1.1 Основы обеспечения качества продукции.**

Аспекты качества. Факторы, влияющие на качество продукции. Стадии жизненного цикла продукции. Реформа технического регулирования в РФ. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества и безопасности. Модели и инструменты технического регулирования. Сопоставление терминов и требования к качеству и безопасности продукции.

#### **Раздел 2. Основы обеспечения качества и безопасности продукции**

##### **Тема 2.1 Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов.**

##### **Виды фальсификации и их характеристики**

Фальсифицированные товары», «подделки-заменители» (суррогаты, имитаторы), «дефектные товары». Виды фальсификации продовольственных товаров и их характеристика: ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная, а также их общая характеристика.

##### **Тема 2.2 Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий», ФГИС «Зерно» и «Честный знак»). Требование ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.**

Требования к маркировке упакованной пищевой продукции: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

товарный знак изготовителя; масса нетто, или объем, или количество продукта; состав продукта; пищевая ценность; назначение и условия применения; рекомендации по приготовлению готовых блюд; условия хранения пищевых продуктов; срок годности; срок хранения; срок реализации пищевого продукта; дата изготовления и дата упаковывания; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия.

Обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки. Система прослеживаемости пищевой продукции.

### **Раздел 3. Законодательные основы обеспечения качества и безопасности продукции**

#### **Тема 3.1 Основные положения федерального закона РФ «О защите прав потребителей»**

Законодательство РФ О защите прав потребителей как система нормативно-правовых актов. Основные права потребителя: на качество; на безопасность; на информацию; на возмещение ущерба. Характеристика данных прав в соответствии с законом. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.

#### **Тема 3.2 Основные положения федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

Основные понятия; правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий; обеспечение качества и безопасности; государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственная регистрация; оценка и подтверждение соответствия требованиям НД пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества; государственный надзор и контроль; мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения; общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов (при изготовлении; при расфасовке, упаковке и маркировке; при хранении и перевозках; при реализации); требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ; требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий; требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов; требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота; ответственность за нарушение закона.

#### **Тема 3.3 Основные положения и требования федеральных законов РФ «О техническом регулировании» и «Стандартизации в Российской Федерации»**

Технические Регламенты; стандартизация; подтверждение соответствия; аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров); государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов; информация о технических регламентах и документах по стандартизации; перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции.

### **Раздел 4. Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции**

#### **Тема 4.1 Международные стандарты в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции**

Международные стандарты системы обеспечения качества продукции. Особенности международных стандартов качества. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. Система контроля безопасности пищевой продукции в Европейском Союзе и Евразийском экономическом союзе

#### **Тема 4.2 Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.**

Безопасность пищевой продукции: инструменты и методы. Основные регуляторные нормы в сфере пищевой безопасности. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы

1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; Под редакцией И. А. Иванова и С. В. Урушева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-507-44065-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208667>.

2. Снежко, А. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / А. А. Снежко. — Железнодорожск : СПСА, 2023. — 199 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/331424>;

3. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-9404-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195442>.

##### 4.2. Список дополнительной литературы

1. Ефремов, Н. Ю. Основы технического регулирования и стандартизации : учебное пособие / Н. Ю. Ефремов. — Санкт-Петербург : БГТУ "Военмех" им. Д. Ф. Устинова, 2020. — 65 с. — ISBN 978-5-907324-12-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172239>;

2. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензеева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>;

3. Качество сельскохозяйственного продовольствия: организационно-правовые аспекты : монография / К. Х. Ибрагимов, Т. М. Нинчиева, Д. К. Батаев [и др.]. — Грозный : КНИИ РАН, 2024. — 221 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/427379>.

4. Журналы: «Пищевая технология», «Техника и технология пищевых производств», «Стандарты и качество», «Вестник качества», «Управление качеством», «Контроль качества продукции», «Методы менеджмента качества» и др.

##### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Аграрная российская информационная система	<a href="http://aris.ru/">http://aris.ru/</a>
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	<a href="http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters">http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters</a>
4.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ). Информационный портал	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal/">http://www.gost.ru/wps/portal/</a>
5.	Сайт Евразийского экономического союза. Правовой портал Евразийского экономического союза	<a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a>
6.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	<a href="http://docs.cntd.ru">http://docs.cntd.ru</a>
7.	База нормативных документов RUS GOST	<a href="http://russgost.ru/">http://russgost.ru/</a>
8.	Бесплатная библиотека стандартов и нормативов	<a href="http://www.docload.ru/">http://www.docload.ru/</a>

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

Правовые основы управления качеством: методические указания к практическим занятиям, контрольной и самостоятельной работе / Новосибирский государственный аграрный университет. Институт экологической и пищевой биотехнологии; составитель: О.А. Городок. – 3-е изд. доп. и исп. – Новосибирск, 2024. – 53 с. (ЭБС НГАУ).

#### 4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Основы обеспечение качества продукции. Реформа технического регулирования в РФ	28 слайдов
2.	Презентация	Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Виды фальсификации и их характеристики	12 слайдов
3.	Презентация	Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»). Требование ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.	10 слайдов
4.	Презентация	Основные положения федерального закона РФ «О защите прав потребителей»	44 слайда
5.	Презентация	Основные положения и требования федеральных законов РФ «О техническом регулировании» и «Стандартизации в Российской Федерации»	46 слайдов
6.	Презентация	Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	29 слайдов
7.	Документ	Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»	45 стр.
8.	Документ	Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»	21 стр.
9.	Документ	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	19 стр.
10.	Документ	Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»	28 стр.
11.	Документ	Федеральный закон от 26 июня 2008 года N 102-ФЗ. «Об обеспечении единства измерений»	19 с.
12.	Документ	Технический регламент Таможенного союза "О безопас-	192 с.

		ности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033 - 2013)	
13.	Документ	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034 - 2013)	110 с.
14.	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года № 880.	242 с.
15.	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 года № 769.	35 с.
16.	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09 декабря 2011 года № 881.	29 с.
17.	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» от 9 декабря 2011 года № 883..	37 с.

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-216 Лекционная аудитория	аудитория для занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Доска ученическая; проектор; экран проекционный; компьютер; веб-камера с микрофоном; колонки акустические; мебель учебная – 31 шт.
3-218 Компьютерный класс	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Доска ученическая; компьютер – 10 шт, мебель учебная – 11 шт.

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «03» июня 2024 г № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры Технологии и управления качеством сельскохозяйственной продукции протокол от «13» июня 2024 г. № 9

И.о. заведующего кафедрой

(должность)

  
подпись

Ленивкина И.А.

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета

(должность)

  
подпись

Лисиченок О.В.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО