

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

**УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии института
№ 01 от «18 » сентября 2025 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Нормативно-правовая документация предприятий питания»

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Л.В Вирзум

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных биотехнологий

Л.В Вирзум

(подпись)

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – подготовить обучающихся к решению профессиональных задач в области технического регулирования на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза и др.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	Части, формирующей участники образовательных отношений
Статус дисциплины	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Правоведение
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Бизнес-планирование, Управление ресторанным бизнесом, Санитария и гигиена на предприятиях АПК

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1УК-2 Применяет юридические основания для организации деятельности и представления её результатов; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; правовые нормы для оценки результатов решения задач. ИД-2УК-2 Формулирует задачи в соответствии с целью проекта; определяет имеющиеся ресурсы для достижения цели проекта; проверяет и анализирует профессиональную документацию; выдвигает инновационные идеи и нестандартные подходы к их	все

	реализации в целях реализации деятельности; анализирует нормативную документацию. ИД-3 УК-2 Использует навыки аргументированного отбора и реализации различных способов решения задач в рамках цели проекта; публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности.	
ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 ПК-3 Знает актуальные проблемы в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и управления качеством на предприятиях общественного питания; ИД-2 ПК-3 Умеет применять основные положения нормативных-правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе; выполнять разработку новых технических регламентов; ИД-3 ПК-3 Владеет навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества; навыками решения конкретных задач в области стандартизации.	все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.2.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные техно- логии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Нормативно-правовые осно- вы регулирования произ- водства пищевых продуктов в РФ						
1.1.	Технические регламенты на пищевые продукты	2	4		8	УО, КР	
1.2.	Стандартизация в пищевой промышленности	2	4		8	УО, КР	
1.3.	Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов	2	4		8	Т	
1.4.	Аkkредитация и госконтроль как форма оценки соответ-	2	4		8	Т	

	ствия					
2.	Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС				УО, КР	
2.1.	Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническому регулированию в ТС.	2	4	8	Т	Лекция дискуссия
2.2.	Технические регламенты ТС на пищевые продукты	2	6	10	К, Р	
2.3.	Подтверждение соответствия пищевых продуктов в ТС	4	6	10	КЛ, УО,З	Выполнение кейс-задач
ВСЕГО		16	32	60		

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ПТ – проверка тетрадей, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Лекции								16
Лабораторные								
Практические								32
Итого контактной работы								48
Самостоятельная работа								60
Форма контроля								3

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предусмотрена по всем темам (см. раздел 4.1)

Формы самостоятельной работы студентов - это письменные работы, изучение литературы и практическая деятельность.

Виды самостоятельной работы студентов:

- контрольные работы;
- рефераты, доклады;
- эссе и практические задания.
- изучение базовой литературы - учебников и монографий;
- изучение дополнительной литературы - периодические издания, специализированные книги, практикумы;
- конспектирование изученных источников.

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Цель принятия ФЗ-184 «О техническом регулировании»
2. Порядок разработки технического регламента.
3. Функции Росстандарта в области стандартизации.
4. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

5. Законодательная база подтверждения соответствия (применительно к деятельности пищевых предприятий)
6. Системы добровольной сертификации.
7. ФЗ «О защите прав потребителей».
8. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
9. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
10. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан».
11. **Технические регламенты:** «О безопасности пищевой продукции»; «О безопасности молока и молочной продукции»; «О безопасности мяса и мясной продукции»; «О безопасности упаковки»; «Пищевая продукция в части ее маркировки»; «О безопасности машин и оборудования»; «На масложировую продукцию»; «На соковую продукцию из фруктов и овощей».
12. **ГОСТы:** ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»; ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»; ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
13. **Санитарные правила и нормы:** СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- устный опрос по вопросам, выносимым на самостоятельное изучение;
- посредством проведения контрольной работы, тестовых заданий;
- проверка выполненного домашнего задания;
- заслушивание докладов на семинаре, обсуждение докладов;

Итоговой формой контроля освоения дисциплины является зачет.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; под редакцией И. А. Иванов, С. В. Урушев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 356 с. — ISBN 978-5-507-50740-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/461120> (дата обращения: 01.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для вузов / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 424 с. — ISBN 978-5-507-49735-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/427796> (дата обращения: 01.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Черкашин, Н. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Н. А. Черкашин, С. Н. Жильцов. — Самара : СамГАУ, 2024. — 186 с. — ISBN 978-5-88575-757-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/440219> (дата обращения: 01.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. СергеевА.Г. Метрология : учеб. пособие для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Крохин. - Москва : Логос, 2001. - 408с. (99 экз)
2. Чижикова, Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости : учеб. пособие для вузов / Т. В. Чижикова. - М. : КолосС, 2004. - 240с.(100 экз)
3. Личко,Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебник для студ.вузов / Н. М. Личко. - М. : Де Ли плюс, 2013.(24 экз)

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184- ФЗ от 27.12.2002.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" N- 52-ФЗ от 30.03.1999.
4. Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992.
5. Указ Президента РФ от 30.01.2010 № 120. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
6. Распоряжение Правительства РФ от 28.09.2009 № 761 «Об обеспечении гармонизации российских санитарно-эпидемиологических требований, ветеринарно-санитарных и фитосанитарных мер с международными стандартами»
7. Приказ Роспотребнадзора от 31.03. 2010 № 114 «Об организации работ по гармонизации санитарного законодательства РФ с международными требованиями».
8. Директива ЕС 852/2004 от 29. 04. 2004 по гигиене пищевых продуктов
9. Директива ЕС 854/2004 от 29.04.2004 содержащая требования по организации государственного контроля в сфере производства продуктов питания животного происхождения.
10. Codex Alimentarius.
11. Соглашение об основах гармонизации технических регламентов государств-членов ЕврАзЭС.
12. Соглашение о проведении согласованной политики в области технического регулирования, санитарных и фитосанитарных мер от 25 января 2008 года
13. Технический регламент Республики Беларусь
14. Стандарты Кодекс Алиментариус.
15. Решение КТС от 28 мая 2010 г № 299. О применении санитарных мер в Таможенном союзе (Приложение 2. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю))
16. Решение КТС от 28 января 2011 г № 527. О нормативных актах Комиссии Таможенного Союза в сфере технического регулирования (Положение о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного Союза).
17. Решение от 18 июня 2010 г № 319. О техническом регулировании в Таможенном Союзе (Приложение 3 . Единые формы сертификата соответствия и декларации о соответствии).
18. Крикун Т.И. Проблемы совместимости требований национального законодательства и нормативной базы Таможенного союза // Молочная промышленность, № 1, 2011.-С. 19-20;

19. №2, 2011.-С. 30-31; №3, 2011.-С.33-34; №4,2011.-С. 12-14.
20. Крикун Т.И. О разработке технических регламентов на пищевую продукцию // Молочная промышленность, №5,2011.-С. 8-10; № 7, 2011- С. 52-53.
21. Раева Н.Р. Положения Соглашения Таможенного Союза по санитарным мерам// Молочная промышленность, №4, 2011.-С. 15-17; №5, 2011.-С. 11-12.
22. Нормативная документация в области безопасности пищевых продуктов // Молочная промышленность, №9, 2011.- С. 59-62

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Справочно-поисковая система Консультант-плюс.
2. Справочно-поисковая система Гарант.
3. Сайт Росстандарта: gost.ru.
4. Сайт Евразийской экономической комиссии: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Сайт Российского Союза предприятий молочной отрасли (РСПМО): dairyunin.ru

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1.Шилина А.А Основы законодательства и стандартизации пищевых производств: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания / А. А. Шилина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022 – 33 с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. КонсультантПлюс

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office
2. Операционная система типа Windows
3. Интернет –браузер

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
5	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Нормативно-правовая документация предприятий питания»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИД-1 УК-2 Применяет юридические основания для организации деятельности и представления её результатов; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; правовые нормы для оценки результатов решения задач.</p> <p>ИД-2 УК-2 Формулирует задачи в соответствии с целью проекта; определяет имеющиеся ресурсы для достижения цели проекта; проверяет и анализирует профессиональную документацию; выдвигает инновационные идеи и нестандартные подходы к их реализации в целях реализации деятельности; анализирует нормативную документацию.</p> <p>ИД-3 УК-2 Использует навыки аргументированного отбора и реализации различных способов решения задач в рамках цели проекта; публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности.</p>	T, З	Тест, комплект вопросов к зачету
ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>ИД-1 ПК-3 Знает актуальные проблемы в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и управления качеством на предприятиях общественного питания;</p> <p>ИД-2 ПК-3 Умеет применять основные положения нормативных-правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе; выполнять разработку новых технических регламентов;</p>	T, З	Тест, комплект вопросов к зачету

	ИД-3 ПК-3 Владеет навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества; навыками решения конкретных задач в области стандартизации.		
--	--	--	--

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Тесты. Пример теста

Пищевая промышленность. Законодательство, регулирующее деятельность предприятий питания.

1. Какой закон устанавливает общие санитарные требования к пищевым продуктам и пищевой продукции?

- Закон о налогах и сборах
- Закон о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре
- Закон о торговле и общественном питании
- Закон о защите прав потребителей

2. Какие документы обязательно должны находиться на предприятии общественного питания согласно законодательству?

- Меню и прайс-лист
- Рецептуры блюд
- Все вышеперечисленное
- Лицензия и санитарная книжка сотрудников

3. Какие субъекты могут выдавать лицензии на осуществление деятельности в сфере общественного питания?

- Только федеральные органы исполнительной власти
- Только региональные органы
- Федеральные и региональные органы исполнительной власти
- Лицензии не требуются

4. Какие документы должны иметься у сотрудников общественного питания согласно законодательству?

- Медицинская книжка
- Справка о профессиональной подготовке
- Все вышеперечисленное
- Паспорт

5. Какие ограничения связаны с рекламой алкогольных напитков на предприятиях питания согласно законодательству?

- Реклама алкоголя запрещена во всех случаях
- Реклама алкоголя разрешена только в специальных рекламных блоках
- Реклама алкоголя разрешена только на телевидении
- Реклама алкоголя разрешена на всех видах медиа

6. Какие ограничения связаны с работой сотрудников общественного питания в ночной время?

- Работа сотрудников в ночное время запрещена
- Сотрудники должны получить дополнительные выходные послеочных смен
- Работа в ночное время разрешена, но с ограничениями и дополнительной оплатой
- Нет ограничений, сотрудники могут работать в ночное время без дополнительных условий

7. Какие виды документов регулируют порядок обращения с пищевыми отходами на предприятиях общественного питания?

- Документация по охране труда
- Санитарные правила и нормы
- Экологические стандарты
- Финансовые документы

8. Какие меры предусмотрены законодательством для обеспечения прав потребителей на предприятиях питания?

- Право на возврат блюда при несоответствии заявленным характеристикам
- Предоставление дополнительных скидок и бонусов
- Оказание медицинской помощи клиенту в случае отравления
- Все вышеперечисленное

3.2. Вопросы к зачету по дисциплине «Нормативно-правовая документация предприятий питания»

1. Цель принятия № 184-ФЗ О техническом регулировании, области правового регулирования данным законом. Принципы технического регулирования.
2. Технические регламенты: объекты технических регламентов, цели их принятия. Содержание технических регламентов на пищевые продукты.
3. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Документы в области стандартизации, их краткая характеристика. Органы и службы стандартизации РФ. Порядок разработки национальных стандартов и сводов правил.
4. Формы оценки соответствия. Сущность, объекты и цели подтверждения соответствия. Объекты добровольного обязательного подтверждения соответствия. Схемы декларирования (1д-7д), сертификации (1с-7с), способы доказательств по схемам сертификации.
5. Аккредитация, объекты аккредитации в соответствии с ФЗ О техническом регулировании.
6. Нормативные правовые акты, действующие на территории ТС до вступления в силу ТР ТС и порядок подтверждения соответствия и маркировки для товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза (временное правовое поле).
7. Техническое регулирование в таможенном союзе. Технические регламенты ТС в области пищевых продуктов.
8. Порядок оценки соответствия при наличии технического регламента ТС (на примере молочных продуктов): формы оценки соответствия, модули декларирования.
9. Правовое регулирование в ЕС в области производства и обращения продукции животного происхождения. Международные пищевые стандарты Кодекс Алиментариус, их роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.

3.2.1. Методические материалы

Зачет проводится по билетам. Обучающимся выдаётся билет с вопросами и даётся время на подготовку, не менее 45 мин. После чего, они так же в устной форме отвечают на вопросы, содержащиеся в билете. Ответ оценивается по выше приведённым критериям.

Условия и порядок проведения зачета представлены в ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».