

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Трудоемкость дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Стандартизация в пищевой промышленности.** 1. Основы стандартизации.

2. Документы в области стандартизации..

**2. Стандартизация в пищевой промышленности.** 3. Категории и виды стандартов.

4. Техническое регулирование. Реформа стандартизации в процессе генезиса системы технического регулирования..

**3. Сертификация в пищевой промышленности.** 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации.

2. Системы и схемы сертификации.

3 Системы сертификации..

**4. Сертификация в пищевой промышленности.** 4. Обязательная и добровольная сертификация продукции.

5. Сертификация продукции и систем качества предприятий.

6. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий..

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ



С.С. Кузьмина

Проверил:



Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев