

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья»

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-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**1. Стандартизация в пищевой промышленности.** 1. Объекты стандартизации, её функции. 2. Основные цели и задачи стандартизации. 3. Виды систем стандартизации. 4. Международная стандартизация. 5. Структура ИСО.

**2. Техническое регулирование.** 1. Основные положения технического регулирования. 2. Цели и задачи технического регулирования. 3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

**3. Сертификация в пищевой промышленности.** 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации продукции. 2. Виды сертификации и форм подтверждения соответствия.

**4. Сертификация в пищевой промышленности.** 3. Схемы сертификации продукции. 4. Системы сертификации продукции. 5. Знак соответствия.

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Стандартизации в пищевой промышленности.** 1. Объекты стандартизации, её функции. 2. Основные цели и задачи стандартизации. 3. Виды систем стандартизации. 4. Органы и службы системы стандартизации. 5. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.

**2. Международная стандартизация.** 1. Международные организации по стандартизации. 2. Структура ИСО. 3. Основные положения государственной системы стандартизации в РФ.

**3. Техническое регулирование.** 1. Основные положения технического регулирования. 2. Цели и задачи технического регулирования. 3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

**4. Сертификация в пищевой промышленности.** 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации. 2. Виды сертификации и форм подтверждения соответствия.

**5. Сертификация в пищевой промышленности.** 3. Схемы сертификации продукции. 4. Системы сертификации продукции. 5. Знак соответствия.

**6. Сертификация в пищевой промышленности.** 6. Обязательная и добровольная сертификация продукции. 7. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Разработал:  
доцент

кафедры ТХПЗ



С.С. Кузьмина

Проверил:



А.А. Беушев