

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.3 «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология продуктов питания из растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.Н. Колесниченко
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.П. Каменская

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
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	состав и свойства растительного сырья, его основные характеристики; особенности организации технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	определять показатели качества сырья, 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	федеральные законы и нормативные документы, новейшие достижения в изучаемой отрасли; инновационные технологии в области переработки растительного сырья	получать достоверную информацию о достижениях науки и техники в отрасли; оценивать возможность применения достижений	принципами выбора наиболее рациональных способов производства принципами повышения конкурентоспособности проектируемого производства
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	правила и методы отбора проб, современные методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий особенности организации службы технохимического контроля, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	определять показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из	основные направления по совершенствованию технологических процессов по	применять специализированные знания в области технологии производства	способами повышения эффективности производства, направленными на

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	изготовлению высококачественных продуктов из растительного сырья научно-теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, рационально организовать технологический процесс и осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья	рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, способы осуществления технологических процессов технологические приёмы переработки сырья, их режимы и параметры; влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; пользоваться нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями и стандартами; использовать современные технические достижения для повышения качества выпуска продукции	

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной	Безопасность сырья и пищевых продуктов, Введение в направление, Введение в технологию продуктов питания, Пищевое растительное сырьё, Правоведение, Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств
---	--

дисциплины.	
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, Преддипломная практика

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	10	0	20	42	36

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (10ч.)

- 1. Стандартизация в пищевой промышленности.(2ч.)[3,6]** Основы стандартизации. Документы в области стандартизации.
- 2. Стандартизация в пищевой промышленности {беседа} (2ч.)[3,5]** Категории и виды стандартов.Техническое регулирование. Реформа стандартизации в процессе генезиса системы технического регулирования.
- 3. Сертификация в пищевой промышленности(2ч.)[3,4]** Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации. Системы и схемы сертификации. Схемы декларирования соответствия.
- 4. Сертификация в пищевой промышленности. {беседа} (2ч.)[2,3]** Обязательная и добровольная сертификация продукции.Сертификация продукции и систем качества предприятий. Аккредитация органов по сертификации и испытательных

лабораторий.

5. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,5] Техническое регулирование в рамках всемирной торговой организации. Законодательная система Европейского союза для отраслей пищевой промышленности. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП. Техническое регулирование в Евразийском экономическом союзе. Пищевой кодекс ЕАЭС.

Практические занятия (20ч.)

1. Структура межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний(2ч.)[2] Описание структуры межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний пищевой продукции

2. Структура международных стандартов на продукцию и методы испытаний {беседа} (2ч.)[2,7] Ознакомление со структурой международных стандартов на продукцию и методы испытаний пищевой продукции

3. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы(2ч.)[2,3] Ознакомление с порядком подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы

4. Порядок подтверждения соответствия в форме сертификации, применяемые документы {работа в малых группах} (2ч.)[2,3] Ознакомление с порядком подтверждения соответствия в форме сертификации, применяемые документы

5. Правонарушения и преступления. Глава 14 КоАП РФ "Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности. Особенности закона №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевой продукции" {деловая игра} (2ч.)[7] Ознакомление с: Правонарушения и преступления. Глава 14 КоАП РФ "Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности (статьи 14.43-14.48). Особенности закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевой продукции"

6. Тест по стандартизации. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[3,6] Вопросы к тесту, включающий порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы.

7. Разработка стандарта организации {беседа} (2ч.)[1,6,7] Разработка стандарта организации: требования к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ. Проработка наименования, рецептуры, требований к качеству. Наименование предприятия. Разработка ассортимента продукции и требований к его качеству

8. Разработка стандарта организации {беседа} (2ч.)[1,6,7] Разработка разделов 6-9 стандарта организации. Разработка и обоснование требований к сырью, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности.

9. Разработка стандарта организации(2ч.)[2,3] Окончательное завершение разработки стандарта организации.

10. Защита стандарта организации.(2ч.)[3,4,6,7] Защита стандарта организации: правильность проработки разделов, владение НД, техническими регламентами

Самостоятельная работа (42ч.)

1. Проработка теоретического материала(10ч.)[2,3,4,5] Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками

2. Подготовка к практическим занятиям(15ч.)[1,2,5]

3. Подготовка к тестированию(8ч.)[1,3,5]

4. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(9ч.)[1,3,4,5,6,7]

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

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. – М.: АСМС, 2014. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579&sr=1>

2. Тамахин, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / А.Я. Тамахина, Э.В. Беспанеев. – СПб.: Лань, 2015. – 320 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56609> - Загл. с экрана.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; под редакцией И. А. Иванова, С. В. Урушева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 356 с. — ISBN 978-5-8114-3309-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113911> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

5. Радкевич, Яков Михайлович. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное [для вузов по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация»] / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. - 2-е изд. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Вузовское образование, 2019. - 792 с. - (Технология, оборудование и автоматизация машиностроительных производств). - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79771.html>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. <https://foodsmi.com/> - Портал пищевой промышленности

7. <http://foodprom.ru/> - Официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Microsoft Office
2	LibreOffice
3	Windows
4	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	«Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» (https://kodeks.ru)

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
2	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
3	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
4	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)
5	Росстандарт (http://www.standard.gost.ru/wps/portal/)
6	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - (http://docs.cntd.ru/document)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».