

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.11 «Сертификация пищевых и перерабатывающих производств»**

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

**Продукты питания из растительного сырья**

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

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

Форма обучения: **заочная, очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	С.С. Кузьмина
	доцент	С.С. Кузьмина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

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-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	способы организации технологического процесса и принципы работы структурных подразделений;	анализировать результаты организации технологического процесса и деятельности структурного подразделения	навыками рациональной организации технологического процесса и работы структурного подразделения
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Нормативную документацию по обеспечению качества продукции из растительного сырья	Использовать стандарты, технические инструкции, распоряжения и акты для обеспечения качества продуктов из растительного сырья	Навыками обработки результатов измерений, разработки новой нормативной документации на продукцию из растительного сырья

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие освоению дисциплины, результаты которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Технологическая практика, Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств, Технология растительных масел, Технология сахарных кондитерских изделий
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, 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 обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	4	4	58	16
очная	10	20	0	42	36

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 10**

**Лекционные занятия (6ч.)**

- 1. Правовые основы сертификации на пищевых и перерабатывающих предприятиях(2ч.)[3,5,8]**
- 2. Системы сертификации производства пищевой продукции(2ч.)[3,5,6]**
- 3. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.(2ч.)[5,7]**

**Практические занятия (4ч.)**

- 1. Нормативная документация на продукцию при сертификации производства {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,7]**
- 2. Схемы и порядок проведения сертификации производства {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5]**

**Лабораторные работы (4ч.)**

- 1. Определение качества продукции при проведении сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3]**

**Самостоятельная работа (58ч.)**

- 1. Изучение лекционного материала(12ч.)[3,4,5,6,7,8]**
- 2. Подготовка к защите лабораторной работы(8ч.)[1,2,6,7,8]**
- 3. Выполнение контрольной работы(14ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]**
- 4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]**
- 5. Самостоятельное изучение тем:**
  - 1. Особенности сертификации отдельных технологических процессов**
  - 2. Влияние условий упаковки, хранения и транспортировки продукции на сертификацию производства**

3. Добровольная сертификация производства
4. Обязательная сертификация производства
5. Порядок проведения сертификации производства(17ч.)[6,7,8]
6. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 8**

**Лекционные занятия (10ч.)**

1. Сертификация производства. Цели и задачи.(2ч.)[3,6,7]
2. Добровольная и обязательная сертификация производства {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7,8]
3. Порядок проведения сертификации производства(2ч.)[3,5,6]
4. Сертификация пищевых и перерабатывающих предприятий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,8]
5. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.(2ч.)[3,4,5]

**Лабораторные работы (20ч.)**

1. Нормативная документация на продукцию при сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
2. Анализ состояния технологических процессов и производственных систем {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
3. Определение качества продукции при проведении сертификации {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
4. Влияние условий упаковки, хранения и транспортировки продукции на сертификацию производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
5. Схемы и порядок проведения добровольной сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]

**Самостоятельная работа (42ч.)**

1. Изучение лекционного материала(10ч.)[3,4,5,6,7,8]
2. Подготовка к защите лабораторных работ(26ч.)[1,2,6,7,8]
3. Подготовка к зачету(6ч.)[3,4,5,6,7,8]

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. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / В. Н. Кайнова, Т. Н. Гребнева, Е. В. Тесленко, Е. А. Куликова. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1832-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61361> (дата обращения: 18.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Мелешкина Л.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению практических работ по дисциплине "Метрология, стандартизация и сертификация". - 2016. - Учебно-методическое пособие, Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina\\_metrolog\\_prakt.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_metrolog_prakt.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. 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>

### **6.2. Дополнительная литература**

4. Крылова, Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: [учебник для вузов] / Г. Д. Крылова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015 - 671 с. ил. - Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433>

5. Воронцова, А.В. Подготовка предприятий к сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента : учебное пособие : [16+] / А.В. Воронцова ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2013. – 251 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574492> (дата обращения: 19.09.2020). – Библиогр.: с. 241 - 242. – ISBN 978-5-400-00807-8. – Текст : электронный.

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

6. <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование

7. <http://www.informika.ru> – образовательный портал

8. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме

## **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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

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

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».