

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.17 «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**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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 индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-8	Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции
		ПК-8.5	Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Безопасность сырья и пищевых продуктов, Введение в направление, Введение в технологию продуктов питания, Пищевое растительное сырье, Правоведение, Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, 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: 3 / 108

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	30	0	40	38	76

## 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 (30ч.)**

- 1. Стандартизация в пищевой промышленности. {беседа} (2ч.)[4,7]** Основы стандартизации.
- 2. Стандартизация в пищевой промышленности. Определение и анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции(2ч.)[1,3,4]** Документы в области стандартизации.
- 3. Стандартизация в пищевой промышленности {беседа} (2ч.)[3,4,6]** Категории и виды стандартов. Техническое регулирование.
- 4. Стандартизация в пищевой промышленности {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[2,5]** Реформа стандартизации в процессе генезиса системы технического регулирования.
- 5. Сертификация в пищевой промышленности(2ч.)[4,5]** Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации.
- 6. Сертификация в пищевой промышленности. {беседа} (2ч.)[2,4]** Обязательная и добровольная сертификация продукции.
- 7. Сертификация в пищевой промышленности(2ч.)[3,4,6,7]** Сертификация продукции и систем качества предприятий.
- 8. Сертификация в пищевой промышленности {беседа} (2ч.)[2,5]** Схемы декларирования соответствия.
- 9. Сертификация в пищевой промышленности(2ч.)[4,6]** Сертификация продукции и систем качества предприятий.
- 10. Сертификация в пищевой промышленности(2ч.)[1,4,6]** Системы и схемы сертификации. Системы сертификации.
- 11. Сертификация в пищевой промышленности.(2ч.)[2,5,6,8]** Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
- 12. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности(2ч.)[4,6]** Техническое регулирование в рамках всемирной торговой организации.
- 13. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[1,2,4]** Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП. Использование нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья.
- 14. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности(2ч.)[2,3,5,7]** Техническое регулирование в Евразийском экономическом союзе. Пищевой кодекс ЕАЭС.
- 15. Сертификация систем менеджмента качества в пищевой промышленности(2ч.)[2,5,6]** Законодательная система Европейского союза для

отраслей пищевой промышленности.

### **Практические занятия (40ч.)**

- 1. Сертификация пищевой промышленности и продуктов питания(2ч.)[1,4]**  
Основные термины и определения
- 2. Сертификация пищевой промышленности и продуктов питания {беседа} (2ч.)[1,4,5]** Правовые основы и нормативная база сертификации
- 3. Сертификация однородных групп пищевой продукции(2ч.)[1,4,5]** Вопросы экспертизы и сертификации питьевой воды
- 4. Сертификация пищевой промышленности и продуктов питания(2ч.)[1,3,5]**  
Международные и региональные организации по сертификации
- 5. Структура межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[2]** Описание структуры межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний пищевой продукции. Анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
- 6. Структура международных стандартов на продукцию и методы испытаний {беседа} (2ч.)[2,8]** Ознакомление со структурой международных стандартов на продукцию и методы испытаний пищевой продукции
- 7. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы(2ч.)[2,4]** Ознакомление с порядком подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы
- 8. Порядок подтверждения соответствия в форме сертификации, применяемые документы {дискуссия} (2ч.)[2,4]** Ознакомление с порядком подтверждения соответствия в форме сертификации, применяемые документы
- 9. Правонарушения и преступления. Глава 14 КоАП РФ "Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности.(2ч.)[1,3,5]**  
Ознакомление с : Правонарушения и преступления. Глава 14 КоАП РФ "Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности (статьи 14.43-14.48).
- 10. Особенности закона №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевой продукции" {деловая игра} (2ч.)[8]** Особенности закона №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевой продукции"
- 11. Тест по стандартизации. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы {дискуссия} (2ч.)[4,7]** Вопросы к тесту, включающий порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы.
- 12. Разработка стандарта организации {беседа} (2ч.)[1,7,8]** Разработка стандарта организации: требования к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ.
- 13. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,5]**  
Наименование предприятия. Разработка ассортимента продукции и требований к

его качеству

**14. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,5]**

Проработка наименования, рецептуры, требований к качеству. Определение и анализ свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

**15. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4]**

Разработка разделов 6-9 стандарта организации. Разработка и обоснование требований к сырью, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности.

**16. Разработка стандарта организации {дискуссия} (2ч.)[2,4]** Окончательное завершение разработки стандарта организации.

**17. Защита стандарта организации. {беседа} (4ч.)[1,3,5]** Защита стандарта организации: правильность проработки разделов, владение НД, техническими регламентами

**Самостоятельная работа (38ч.)**

**1. Проработка теоретического материала(10ч.)[1,2,3,4,5,6]** Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками

**2. Подготовка к практическим занятиям(18ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]**

**3. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(10ч.)[1,4,5,6,7,8]** Подготовка по материалам лекций, работа с теоретическим материалом

**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. Беспанев. – СПб.: Лань, 2015. – 320 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56609> - Загл. с экрана.

3. Колесниченко М.Н. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива" [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2019.— Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tbvp/Kolesnichenko\\_TOPrBezAlNap\\_ump.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tbvp/Kolesnichenko_TOPrBezAlNap_ump.pdf), авторизованный

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 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.

5. 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**

6. 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**

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

8. <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	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
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	Единая база ГОСТов Российской Федерации ( <a href="http://gostexpert.ru/">http://gostexpert.ru/</a> )
3	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> )
4	Росстандарт ( <a href="http://www.standard.gost.ru/wps/portal/">http://www.standard.gost.ru/wps/portal/</a> )
5	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - ( <a href="http://docs.cntd.ru/document">http://docs.cntd.ru/document</a> )

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».