

**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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.4: Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 8.

- 1. Основы стандартизации продукции в пищевой промышленности..**
 1. Объекты стандартизации, её функции.
 2. Основные цели и задачи стандартизации.
 3. Виды систем стандартизации.
 4. Органы и службы системы стандартизации..
- 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. Стандартизация продукции в пищевой промышленности.**
 1. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов
 2. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.
 3. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
 4. Информационное обеспечение работ в области стандартизации.
- 4. Международная стандартизация..**
 1. Международные организации по стандартизации.
 2. Структура ИСО.
 3. Основные положения государственной (национальной) системы стандартизации в РФ..
- 5. Менеджмент качества продукции.**
 1. Основные понятия о качестве продукции.
 2. Оценка качества продукции.
 3. Современный подход к управлению качеством продукции (менеджмент качества)
 4. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.
- 6. Сертификация продукции в пищевой промышленности.**
 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации.
 2. Виды сертификации и форм подтверждения соответствия
 3. Схемы сертификации продукции и услуг.
 4. Системы сертификации продукции и услуг.
 5. Знак соответствия.
 6. Обязательная и добровольная сертификация продукции.
 7. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий..
- 7. Система безопасности ХАССП.**
 1. Цели и задачи системы ХАССП
 2. Принципы системы безопасности ХАССП.
 3. Разработка элементов системы ХАССП.
 4. Внедрение принципов ХАССП на производстве..

- 8. Стандартизация и сертификация пищевых предприятий.** 1. Законодательная база сертификации производства.
2. Объекты сертификации.
3. Цели и задачи сертификации производства.
4. Обязательная и добровольная сертификация пищевых производств.
5. Порядок проведения сертификации производства
6. Ресертификация производства.

- 9. Стандартизация и сертификация органической продукции.** 1. Основы законодательной базы стандартизации органической продукции
2. Сертификация предприятий органической переработки.
3. Стандартизация и сертификация органической продукции за рубежом.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина