

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.9 «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья»**

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

**Продукты питания из растительного сырья**

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

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **заочная**

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.4	Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам
ПК-2	Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4	Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

## 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 технологию продуктов питания, Пищевые добавки и технологические улучшители
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## 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	
заочная	8	8	6	86	25

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 (8ч.)**

- 1. Основы стандартизации продукции в пищевой промышленности. Основные методы стандартизации для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**
1. Объекты стандартизации, её функции.
  2. Основные цели и задачи стандартизации.
  3. Виды систем стандартизации.
  4. Органы и службы системы стандартизации.
- 2. Сертификация продукции в пищевой промышленности. Основные правила и порядок сертификации с целью соответствия качества готовой продукции российским и международным нормам. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**
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/

**Практические занятия (6ч.)**

- . Разработка стандарта организации нового пищевого продукта {использование общественных ресурсов} (6ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**Лабораторные работы (8ч.)**

1. **Международная стандартизация. Структура и основные понятия {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**
2. **Сертификация пищевых продуктов. Порядок подтверждения соответствия в форме сертификации {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**Самостоятельная работа (86ч.)**

1. **Изучение лекционного материала.(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**
2. **Выполнение практической работы(6ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**3. Подготовка к лабораторным работам(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**5. Самостоятельное изучение тем(23ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]** 1. Основные положения технического регулирования.

2. Цели и задачи технического регулирования.

3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

4. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов

5. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.

6. Стандартизация и кодирование информации о товаре.

7. Информационное обеспечение работ в области стандартизации

8. Международные организации по стандартизации.

9. Структура ИСО.

10. Основные положения государственной (национальной) системы стандартизации в РФ.

**6. Выполнение контрольной работы(15ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]** 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

5. Обязательная и добровольная сертификация продукции.

6. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.

7. Цели и задачи системы ХАССП

8. Принципы системы безопасности ХАССП.

9. Разработка элементов системы ХАССП.

10. Внедрение принципов ХАССП на производстве.

11. Законодательная база сертификации производства.

12. Объекты сертификации.

13. Цели и задачи сертификации производства.

14. Обязательная и добровольная сертификация пищевых производств.

15. Порядок проведения сертификации производства

16. Ресертификация производства

17. Основы законодательной базы стандартизации органической продукции

18. Сертификация предприятий органической переработки.

19. Стандартизация и сертификация органической продукции за рубежом.

**7. Написание реферата {использование общественных ресурсов} (9ч.)[6,7,8,9,10]**

**8. Подготовка презентации по теме реферата. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (10ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]**

**9. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]** Защита контрольной работы

## **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. Кузьмина С.С., Практикум по дисциплине «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья всех форм обучения. Методические указания. - 2021. - Дата первичного размещения: 12.01.2021. Обновлено: 12.01.2021. Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Kuzmina\\_SiSPiRS\\_prakt\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Kuzmina_SiSPiRS_prakt_mu.pdf)

2. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889> (дата обращения: 18.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

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>.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. 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>

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

6. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)
7. <http://www.informika.ru> – образовательный портал
8. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
9. <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
10. <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование/

## **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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».