

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**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|---|---------------------|
| 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, Пищевые добавки и технологические улучшители, Товароведение продуктов питания из растительного сырья |
| 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, 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 и потребностям рынка {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,5,6,7,8,9,10]**
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, направленная на повышение эффективности и безопасности работы предприятия. Оценка вероятных рисков при сертификации продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,5,6,7,8,9,10]**
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.)

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

Лабораторные работы (8ч.)

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

Самостоятельная работа (86ч.)

1. **Изучение лекционного материала.(8ч.)[1,5,6,7,8,9,10]**
2. **Подготовка к практическому занятию(6ч.)[1,5,6,7,8,9,10]**

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

4. Подготовка и сдача зачета(4ч.)[1,5,6,7,8,9,10]

5. Самостоятельное изучение тем контрольной работы "Стандартизация продуктов питания"(20ч.)[1,5,6,7,8,9,10] 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.

11. Основные понятия о качестве продукции.

12. Оценка качества продукции.

13. Современный подход к управлению качеством продукции (менеджмент качества)

14. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции

6. Самостоятельное изучение тем контрольной работы "Сертификация продуктов питания"(15ч.)[1,5,6,7,8,9,10] 1. Обязательная и добровольная сертификация продукции.

2. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.

3. Законодательная база сертификации производства.

4. Объекты сертификации.

5. Цели и задачи сертификации производства.

6. Обязательная и добровольная сертификация пищевых производств.

7. Порядок проведения сертификации производства

8. Ресертификация производства

9. Основы законодательной базы стандартизации органической продукции

10. Сертификация предприятий органической переработки.

11. Стандартизация и сертификация органической продукции за рубежом.

7. Подготовка контрольной работы(25ч.)[1,5,6,7,8,9,10] 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

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие : [16+] / М. Мастепаненко, И. Шарипов, И. Воротников [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 144 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614089> (дата обращения: 08.03.2023). – Текст : электронный.

3. Основы стандартизации, метрологии и сертификации : учебник / А. В. Архипов, Ю. Н. Берновский, А. Г. Зекунов [и др.] ; под ред. В. М. Мишина. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 448 с. : ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684710> (дата обращения: 08.03.2023). – ISBN 978-5-238-01173-8. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

4. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие : [16+] / Ю. Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. – Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2014. – 257 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579> (дата обращения: 08.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-93088-139-4. – Текст : электронный.

5. Ломакина О.В. Метрология и стандартизация : курс лекций / Ломакина О.В., Галкин П.А., Шестаков К.В.. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 92 с. — ISBN 978-5-8265-2432-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123029.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

6. www.gost.ru

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

8. 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.

| №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 (http://Window.edu.ru) |
| 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. (http://нэб.рф/) |

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

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

| |
|--|
| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|--|

| |
|--------------------------------------|
| 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».