

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: **очная**

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, 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	
очная	40	20	20	28	84

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 (40ч.)

- 1. Основы стандартизации продукции в пищевой промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[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. Техническое регулирование(4ч.)[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.
- 3. Стандартизация продукции в пищевой промышленности(4ч.)[4,5,6,7,8,9,10]**
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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6,7,8,9,10]** 1. Международные организации по стандартизации.
2. Структура ИСО.
3. Основные положения государственной (национальной) системы стандартизации в РФ.
- 5. Менеджмент качества продукции(4ч.)[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
- 6. Сертификация продукции в пищевой промышленности(8ч.)[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.
6. Обязательная и добровольная сертификация продукции.
7. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
- 7. Система безопасности ХАССП {использование общественных ресурсов} (4ч.)[4,5,6,7,8,9,10]**
 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(4ч.)[4,5,6,7,8,9,10]**
 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6,7,8,9,10]**
 1. Основы законодательной базы стандартизации органической продукции
 2. Сертификация предприятий органической переработки.
 3. Стандартизация и сертификация органической продукции за рубежом

Практические занятия (20ч.)

- 1. Изучение принципов и методов стандартизации {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 2. Изучение ФЗ "О защите прав потребителей" {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 3. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 4. Порядок подтверждения соответствия в форме сертификации {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 5. Идентификация, классификация и кодирование пищевых продуктов {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 6. ФЗ «Об органической продукции». Содержание, структура, порядок заполнения сертификата {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 7. Разработка стандарта организации нового пищевого продукта {использование общественных ресурсов} (8ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**

Лабораторные работы (20ч.)

- 1. Международная стандартизация. Структура и основные понятия {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]**
- 2. Международная стандартизация. Виды стандартов. {работа в малых**

группах} (4ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]

3. Физическая величина. Международная система единиц (СИ). {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]

4. Оценка достоверности и результатов исследования {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]

5. Сертификация пищевых продуктов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,6,7,8,9,10]

Самостоятельная работа (28ч.)

1. Подготовка к практическим работам(12ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

2. Подготовка к защите лабораторных работ(12ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

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

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

2. 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

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

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