

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

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, 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	
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, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.) [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. Техническое регулирование и требования к организации пищевых и перерабатывающих производств (4ч.) [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.
3. Стандартизация продукции в пищевой промышленности. Организация технологического процесса и эффективной работы структурного подразделения на основе стандартизации. (4ч.) [2,3,4,5,6,7,8,9,10] 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 и обеспечение качества готовой продукции международным нормам {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.) [2,3,4,5,6,7,8,9,10] 1. Международные организации по стандартизации.
2. Структура ИСО.
3. Основные положения государственной (национальной) системы стандартизации в РФ.
5. Менеджмент качества продукции. Мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (4ч.) [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
6. Сертификация продукции в пищевой промышленности, направленная на повышение эффективности и безопасности работы предприятия(8ч.)[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.
 6. Обязательная и добровольная сертификация продукции.
 7. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.
7. Система безопасности ХАССП и оценка вероятных рисков в сфере профессиональной деятельности {использование общественных ресурсов} (4ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10]
 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, обеспечивающих качество готовой продукции российским и международным нормам.(4ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10]
 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. Мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы предприятия {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10]
 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.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]
2. Изучение ФЗ "О защите прав потребителей" {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]
3. Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]
4. Порядок подтверждения соответствия в форме сертификации {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

5. Идентификация, классификация и кодирование пищевых продуктов {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]
6. ФЗ «Об органической продукции». Содержание, структура, порядок заполнения сертификата {использование общественных ресурсов} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]
7. Разработка стандарта организации нового пищевого продукта {использование общественных ресурсов} (8ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

Лабораторные работы (20ч.)

1. Международная стандартизация. Структура и основные понятия {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7,8,9,10]
2. Международная стандартизация. Виды стандартов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,5,6,7,8,9,10]
3. Физическая величина. Международная система единиц (СИ). {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7,8,9,10]
4. Оценка достоверности и результатов исследования {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7,8,9,10]
5. Сертификация пищевых продуктов {работа в малых группах} (4ч.)[1,6,7,8,9,10]

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 электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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. 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.

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	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».