

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: 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, 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 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](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](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.

**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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

**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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».