

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.11 «Сертификация пищевых и перерабатывающих производств»**

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

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	С.С. Кузьмина
	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 планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	способы организации технологического процесса и принципы работы структурных подразделений;	анализировать результаты организации технологического процесса и деятельности структурного подразделения	навыками рациональной организации технологического процесса и работы структурного подразделения
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Нормативную документацию по обеспечению качества продукции из растительного сырья	Использовать стандарты, технические инструкции, распоряжения и акты для обеспечения качества продуктов из растительного сырья	Навыками обработки результатов измерений, разработки новой нормативной документации на продукцию из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие освоению дисциплины, результаты которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Технологическая практика, Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств, Технология растительных масел, Технология сахарных кондитерских изделий
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика

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: 2 / 72

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	4	4	58	16
очная	10	20	0	42	36

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 (6ч.)

- 1. Правовые основы сертификации на пищевых и перерабатывающих предприятиях(2ч.)[3,5,8]**
- 2. Системы сертификации производства пищевой продукции(2ч.)[3,5,6]**
- 3. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.(2ч.)[5,7]**

Практические занятия (4ч.)

- 1. Нормативная документация на продукцию при сертификации производства {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,7]**
- 2. Схемы и порядок проведения сертификации производства {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,5]**

Лабораторные работы (4ч.)

- 1. Определение качества продукции при проведении сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3]**

Самостоятельная работа (58ч.)

- 1. Изучение лекционного материала(12ч.)[3,4,5,6,7,8]**
- 2. Подготовка к защите лабораторной работы(8ч.)[1,2,6,7,8]**
- 3. Выполнение контрольной работы(14ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]**
- 4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]**
- 5. Самостоятельное изучение тем:**
 - 1. Особенности сертификации отдельных технологических процессов**
 - 2. Влияние условий упаковки, хранения и транспортировки продукции на сертификацию производства**

3. Добровольная сертификация производства
4. Обязательная сертификация производства
5. Порядок проведения сертификации производства(17ч.)[6,7,8]
6. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (10ч.)

1. Сертификация производства. Цели и задачи.(2ч.)[3,6,7]
2. Добровольная и обязательная сертификация производства {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7,8]
3. Порядок проведения сертификации производства(2ч.)[3,5,6]
4. Сертификация пищевых и перерабатывающих предприятий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,8]
5. Система безопасности ХАССП. Цели и задачи.(2ч.)[3,4,5]

Лабораторные работы (20ч.)

1. Нормативная документация на продукцию при сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
2. Анализ состояния технологических процессов и производственных систем {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
3. Определение качества продукции при проведении сертификации {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
4. Влияние условий упаковки, хранения и транспортировки продукции на сертификацию производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]
5. Схемы и порядок проведения добровольной сертификации производства {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]

Самостоятельная работа (42ч.)

1. Изучение лекционного материала(10ч.)[3,4,5,6,7,8]
2. Подготовка к защите лабораторных работ(26ч.)[1,2,6,7,8]
3. Подготовка к зачету(6ч.)[3,4,5,6,7,8]

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. 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

2. Мелешкина Л.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению практических работ по дисциплине "Метрология, стандартизация и сертификация". - 2016. - Учебно-методическое пособие, Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_metrolog_prakt.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. 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

4. 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>

5. Воронцова, А.В. Подготовка предприятий к сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента : учебное пособие : [16+] / А.В. Воронцова ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2013. – 251 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574492> (дата обращения: 19.09.2020). – Библиогр.: с. 241 - 242. – ISBN 978-5-400-00807-8. – Текст : электронный.

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

6. <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование

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

8. <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

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 занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

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».