

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Стандартизация в пищевой промышленности. 1. Объекты стандартизации, её функции. 2. Основные цели и задачи стандартизации. 3. Виды систем стандартизации. 4. Международная стандартизация. 5. Структура ИСО..

2. Техническое регулирование. 1. Основные положения технического регулирования. 2. Цели и задачи технического регулирования. 3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

3. Сертификация в пищевой промышленности. 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации продукции и услуг.

2. Виды сертификации и форм подтверждения соответствия..

4. Сертификация в пищевой промышленности. 3. Схемы сертификации продукции и услуг.

4. Системы сертификации продукции и услуг. 5. Знак соответствия..

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Стандартизации в пищевой промышленности.. 1. Объекты стандартизации, её функции.

2. Основные цели и задачи стандартизации.

3. Виды систем стандартизации.

4. Органы и службы системы стандартизации..

2. Международная стандартизация.. 1. Международные организации по стандартизации.

2. Структура ИСО.

3. Основные положения государственной (национальной) системы стандартизации в РФ..

3. Техническое регулирование.. 1. Основные положения технического регулирования.

2. Цели и задачи технического регулирования.

3. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов..

4. Стандартизация в пищевой промышленности. 1. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов

2. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам.

5. Сертификация в пищевой промышленности. 1. Основные понятия, принципы, правила и порядок сертификации.

2. Виды сертификации и форм подтверждения соответствия..

6. Сертификация в пищевой промышленности. 3. Схемы сертификации продукции и услуг.

4. Системы сертификации продукции и услуг.

5. Знак соответствия..

7. Сертификация в пищевой промышленности. 6. Обязательная и добровольная сертификация продукции.

7. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина