ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

- изучение студентами научных методических основ стандартизации;
-изучение методов и способов контроля качества молока и молочной продукции
- освоение современных проблем и методов сертификации;
- приобретение студентами теоретических и практических навыков ведения отрасли.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и сертификация молочных продуктов относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Стандартизация и сертификация молочных продуктов» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
ПК-4	Учебная проектно-технологическая практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Маркетинг и товарная политика предприятия Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-4	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	*Знать:* методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа *Уметь:* применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа *Владеть:* методами критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа
ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков	*Знать:* теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков *Уметь:* теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков *Владеть:* теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и сертификация молочных продуктов составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (104 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №2	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	6		6	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		94		94
Промежуточная аттестация				
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	10	94	10	94

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы									Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельноеизучение вопросов	подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация	
Тема 1. Теоретические основы	2	2									УК-1.1, ПК-4.1
Тема 2. Правовые основы стандартизации	2			2							УК-1.1, ПК-4.1
Тема 3. Национальная система стандартизации	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 4. Классификация стандартов в РФ	2										УК-1.1, ПК-4.1

Тема 5. Государственный контроль и надзор за использованием стандартов	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 6. Порядок разработки и обновления стандартов	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 7. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 8. Нормативно-техническая документация на молоко и молочные продукты	2	2									УК-1.1, ПК-4.1
Тема 9. Кодирование стандартов	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 10. Общая характеристика системы сертификации	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 11. Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	2			2							УК-1.1, ПК-4.1
Тема 12. Порядок сертификации молока и молочной продукции	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 13. Стандартизация и маркетинг молочной промышленности .	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 14. Стандартизация технологических процессов и машин	2										УК-1.1, ПК-4.1
Тема 15. Система сертификации продовольственных товаров	2			2							УК-1.1, ПК-4.1
Контактная работа	2	4		6							x
Самостоятельная работа	2										x
Объем дисциплины в семестре	2	4		6							x
Всего по дисциплине		4		6							

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

1. Международные, региональные и другие организации по стандартизации.
2. Межгосударственное сотрудничество в области стандартизации.
3. Россия и требование ВТО в области стандартизации (Соглашение по техническим барьерам в торговле).
4. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
5. Применение международных стандартов.
6. Применение межгосударственных стандартов.
7. История становления стандартизации.
8. Деятельность Европейского союза в области стандартизации.
9. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации.
10. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации.
11. Административная и организационная структура органа по сертификации, система управления документацией и система обеспечения качества работ по сертификации
12. Деятельность Европейской экономической комиссии ООН в области стандартизации
13. Добровольная сертификация в России
14. Законодательная база сертификации продукции Российской Федерации
15. Законы, вводящие обязательную сертификацию.
16. Законы, устанавливающие основы сертификации.
17. Законы, устанавливающие ответственность
18. История развития сертификации в России
19. Классификация основных видов испытаний в зависимости от стадии жизненного цикла продукции
20. Контроль деятельности аккредитованных органов по сертификации испытательных лабораторий
21. Объективность и независимость сертификации от изготовителя и потребителя.
22. Обязательная сертификация в России
23. Правовые основы сертификации
24. Принципы сертификации
25. Роль Государственного Реестра в проведении технической политики и управлении сертификацией продукции
26. Сертификация и внешняя торговля

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

1. Стандарты серии ИСО и их значение в управлении качеством.
2. Дайте определение «сертификации» и «сертификату» соответствия.
3. Перечислите основные положения закона «О сертификации продукции и услуг».
4. Назовите основные разработки ИСО в области сертификации.
5. Охарактеризуйте сходство и различия между обязательной и добровольной сертификацией.
6. Понятие о комплексной стандартизации и ее значение в управлении качества продукции.
7. Какова взаимосвязь в подходах по сертификации международных организаций и РФ по стандартизации?
8. Охарактеризуйте системы по сертификации.
9. В чем выражается правовая основа стандартизации?
10. Охарактеризуйте взаимосвязь стандартизации и маркетинговых исследований, стандартизации и приоритета потребителя.
11. Особенности сертификации пищевой продукции.

12. Какова особенность сертификации систем качества?

13. Стандарты серии ИСО и их значение в управлении качеством.

14. Дайте определение «сертификации» и «сертификату» соответствия.

15. Перечислите основные положения закона «О сертификации продукции и услуг».

16. Назовите основные разработки ИСО в области сертификации.

17. Охарактеризуйте сходство и различия между обязательной и добровольной сертификацией.

18. Понятие о комплексной стандартизации и ее значение в управлении качества продукции.

19. Какова взаимосвязь в подходах по сертификации международных организаций и РФ по стандартизации?

20. Охарактеризуйте системы по сертификации.

21. В чем выражается правовая основа стандартизации?

22. Охарактеризуйте взаимосвязь стандартизации и маркетинговых исследований, стандартизации и приоритета потребителя.

23. Особенности сертификации пищевой продукции.

24. Какова особенность сертификации систем качества?

25. Перечислите основные понятия, используемые при сертификации.

26. Перечислите основные этапы сертификации пищевой продукции по документам системы сертификации РФ.

27. Правила маркировки сертифицированной продукции знаком соответствия.

28. Условия приостановления или отмены действия сертификата соответствия.

29. Порядок проведения сертификации

30. Перечислите основные виды сертификатов.

31. Действующие схемы сертификации товаров и услуг.

32. Основные этапы разработки нормативной документации в Российской Федерации.

33. Технические регламенты в пищевой промышленности. Сфера действия, структура, основные положения. Технические регламенты, действующие в пищевой промышленности.

5.4 Вопросы для самостоятельного изученияпо очной форме обучения

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. — Самара : СамГАУ, 2019. — 59 с. (ЭБС Лань).

2. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. (ЭБС Лань)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. (ЭБС Лань)

2. Ордина, Н. Б. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 86 с. (ЭБС Лань)

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Занятия практического типа проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом преподавателя (стол, стул), а также посадочными местами для обучающихся, число которых соответствует численности обучающихся в группе.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант+.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Разработал(и):

Доцент,к.с/х.н. _____ Соболева Н.В.

Доцент,к.с/х.н. _____ Почапская В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 25.01.2021 г.

Зав. кафедрой _____ Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол №8 от 05.02.2021 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования _____
Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Стандартизация и сертификация молочных продуктов на _____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № ____ от _____ г.

Зав. кафедрой _____ Топурия Гоча Мирианович