

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ:
/И.о. декана аграрно-технологического
факультета А.В. Димогло
« 24 » 09 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2021-2022 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.Б.12 «Метрология, стандартизация и сертификация продукции обще-
ственного питания»**

**Направление подготовки: 2.19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки:

**«Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Год набора - 2020

Тирасполь, 2021 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.Б.12. «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»/составитель доцент Чубко В.Н./ Тирасполь: ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», 2021-с.10

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части учебного плана студентам заочной формы обучения по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА С УЧЕТОМ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ: **2.19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**, УТВЕРЖДЕННОГО ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 12 НОЯБРЯ 2015 ГОДА № 1332.

Составитель



Чубко В.Н., доцент

1. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения эффективности создаваемых технологий и организации общественного питания; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.12 «Дисциплины» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Для освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенций	Формулировка компетенций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать:

- законодательные и нормативно-правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и оценке соответствия; основы технического регулирования;
- общую теорию измерений, взаимозаменяемости;
- основные закономерности измерений влияния качества измерений на качество конечных результатов метрологической деятельности, методов и средств обеспечения единства измерений;
- методы и средства контроля качества продукции;
- организацию, технологию сертификации и стандартизации продукции;
- правила проведения контроля, испытания и приемки продукции;
- физические основы измерений, систему воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средствами измерений;
- способы оценки точности (неопределенности) измерений и испытаний и достоверности контроля;
- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;
- системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита.

3.2. Уметь:

- применять действующие стандарты, положения и инструкции по оформлению технической документации; пользоваться основными средствами контроля качества среды обитания;
- применять: контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции;
- методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции и систем качества;
- методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерения, правила проведения метрологической и нормативной экспертизы документации.

3.3. Владеть:

- требованиями к безопасности технических регламентов;
- методами определения точности измерений;
- навыками работы на контрольно-измерительном и испытательном оборудовании;
- навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности (неопределенности) измерений, испытаний и достоверности контроля.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Количество часов					Форма итого- вого контроля
	Трудоём- кость, з.е./часы	в том числе				
		аудиторных			Самост. работ	
		Всего	лекций	ПЗ		
3	3/108	8	4	4	91	Экзамен (9 ч.)
Итого	3/108	8	4	4	91	Экзамен (9 ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	аудиторная работа		Внеуд. работа (СРС)
			Л	ПЗ	
1.	Научно-методические и организационные основы стандартизации	38	2	-	36
2.	Метрология и сертификация продукции общественного питания	61	2	4	55
	Итого	108	4	4	91 + 9 ч. (экзамен)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1	2	Научно-методические и организационные основы стандартизации	Плакаты, таблицы

2	2	2	Метрология и сертификация продукции общественного питания	Плакаты, схемы
Итого		4		

Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно- наглядные пособия
1	2	2	Изучение стандартов на продукцию переработки зерновых и технических культур	Методичка, практикум
2		2	Требование стандартов на продукты переработки плодоовощной продукции	Методические указания
Всего		4		

Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом

Самостоятельная работа обучающегося

№ раз-дела	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудо-емкость (в часах)
Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации			
1	1	Основные цели и принципы стандартизации. Нормативные документы, классификация стандартов.	9
	2	Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.	9
	3	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов.	9
	4	Государственная система обеспечения единства измерений, метрологический контроль и надзор.	9
Итого по раз-делу:			36
Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания			
2	5	Правила и порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции	10
	6	Методы оценки качества продукции общественного питания.	9
	7	Правовые и экономические рычаги управления качеством продукции.	9
	8	Органолептические и физико-химические показатели качества продукции общественного питания	9
	9	ГОСТы на основное и вспомогательное сырье при переработке продукции	9
	10	Санитарные правила и нормы. Термины и определения	9
Итого по раз-делу:			55
Итого:			91

*Вид СР: Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

5. Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

6. Образовательные технологии

Дисциплина реализуется традиционными способами : чтение лекций, проведение практических занятий с использованием наглядных пособий

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлено в ФОСах дисциплины

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
8.1. Основная литература						
1	Метрология, стандартизация и сертификация	Алексеев В.С., Белова Л.А.	2008	-	в наличии	https://bookshake.net/b/metrologiya-a-standartizaciya-i-sertifikaciya-viktor-sergeevich-alekseev
2	Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности: учебное пособие	Гетманов В.Г.	2006	-	в наличии	https://search.rsl.ru/ru/record/01003017721
3	Сертификация ИСО 9000 в России. Проблемы развития	Иванов И.П.	2011	-	в наличии	https://yandex.ru/images/search?text=Иванов%2C%20И.П.
4	Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании	Радченко Л.А.	2005	-	в наличии	https://search.rsl.ru/ru/record/01002691858
8.2 Дополнительная литература						
1	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Сан ПиН 2.3.2., 1078-01.		2002	-	в наличии	https://atis-ars.ru/txt/?mode=ajar&section_id=88&namefile=СанПиН%202.3.2.1078-01.html

2	Сборник национальных стандартов. Стандартизация в Российской Федерации		2007	-	в наличии	http://www.standards.spb.ru/files/katalog.pdf
3	Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья : Система сертификации ГОСТ Р / Информ.-консалтинговый центр "Тест-принт", Центр испытаний и сертификации - С.-Петербург		2000	-	в наличии	https://rusneb.ru/catalog/001980_000024_RU_FES_SL_MAIN_1331818860361980996/
Итого по дисциплине: % печатных изданий - ; % электронных - .						

8.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы Rambler, Яндекс, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

8.4. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Методические указания к проведению учебной практики/ Составители: В. Н. Чубко, М.И. Бондаренко, Л.В. Бондаренко, Е.И. Бушуева. – Тирасполь, 2014 г. – 38 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Специализированная аудитория, оснащенная современным оборудованием и приборами, мультимедийное оборудование для демонстрации учебных материалов.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в третьем семестре. Структура дисциплины включает 2 раздела. По каждому разделу проводится семинар.

Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий. Экзамен проводится в форме устного собеседования. Минимальное количество баллов - 3; максимальное - 5.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

Рабочая программа по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания и учебного плана по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

11. Технологическая карта дисциплины

Курс 2, группа АТ20ВР62ОП (29), семестр 3 (заочная форма обучения).

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов очной формы обучения – доцент Чубко Василий Николаевич

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко

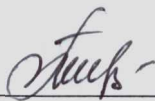
Бально-рейтинговая система не предусмотрена на факультете

Составитель



В.Н. Чубко

Зав. кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Пазяева

Согласовано:

И.о. декана

аграрно-технологического факультета



А.В. Димогло