

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

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ:
Декан аграрно-технологического
факультета

_____ А.Д. Рущук
« 4 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018-2019 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Год набора - 2017

Тирасполь, 2018 г.

Рабочая программа дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания»

Составитель: кандидат с.-х. наук, доцент В.Н. Чубко
Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2018-2019 учебного года, 9 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части цикла Б1.Б.12 студентам заочной формы обучения по направлению подготовки **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»** профиль подготовки **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОиН РФ № 211 от 12 марта 2015 года).

Составитель:



В.Н. Чубко, доцент

« 4 » 09 2018 г.

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 и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

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 2.19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенций	Формулировка компетенций
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК-15	готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

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

<i>Семестр</i>	Количество часов					Итоговые формы контроля
	Трудо-ёмкость, з.е./часы	Всего аудиторных занятий	лекций	ПЗ	Самостоятельная работа	
3	3/108	10	4	4	96	зачет (4 ч.)

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

№ раз де ла ди сц ип ли ны	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	аудиторная работа		внеаудиторная работа (СРС)
			лекции	практиче- ские занятия	
1.	Научно-методические и организационные основы стандартизации	40	2	2	36
2.	Метрология и сертификация продукции общественного питания	64	2	2	60
	Итого	108	4	4	96 + 4 ч. (зачет)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. Тематический план лекций для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	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		

4.3.2. Тематический план практических занятий для студентов заочной формы

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

4.3.3. Тематический план самостоятельной работы студентов заочной формы обучения

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	1	Основные цели и принципы стандартизации. Нормативные документы, классификация стандартов.	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	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
2	5	Правила и порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.		10
	6	Методы оценки качества продукции общественного питания.		10
	7	Правовые и экономические рычаги управления качеством продукции.		10
	8	Органолептические и физико-химические показатели качества продукции общественного питания		10

	9	ГОСТы на основное и вспомогательное сырье при переработке продукции	10
	10	Санитарные правила и нормы. Термины и определения	10
Итого:			96 , в т.ч. 4ч зачет

5. Для студентов по учебному плану курсовая работа не предусмотрена

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (лекции, ЛПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
3	Лекция по разделу 1	Проблемная лекция с использованием технологии «мозгового штурма» при поисках возможных решений поставленных проблем	2
	Практические занятия по разделу 1	Решение ситуационных задач по оценке качества продукции общественного питания	2
	Практические занятия по разделу 2	Ролевая деловая игра по сертификации продукции	2
Итого:			6

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Алексеев, В.В. Метрология, стандартизация и сертификация / В.В. Алексеев. - М.: Академия, 2008. - 379 с.
2. Гетманов, В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности / В.Г. Гетманов. - М.: ВЛАДОС, 2010. - 180 с.
3. Иванов, И.П. Сертификация ИСО 9000 в России. Проблемы развития / И.П. Иванов. - СПб.: Питер, 2011. - 188 с.
4. Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании / Л.А. Радченко. - М.: Дашков и К, 2009. - 319с.

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. – М.: ЗАО «Рит экспресс», 2002.-216 с.
2. Сборник национальных стандартов. Стандартизация в Российской Федерации. – М.; Стандартинформ, 2007.-211с.
3. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. – СПб.: Изд-во «Тест-Принт», 2000.-184 с.

8.3. Програмное обеспечение и Интернет ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: Гарант, Консультант плюс, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-Library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы: Rambler, yandex, Googl, www.compexdoc.ru, www.cnshb.ru, www.agro-bursaru, Agris JFJSZ FSTA.

8.4. Методические указания и материалы, изданные в ПГУ:

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

На факультете имеется лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием и компьютерный класс с программным обеспечением по разделам дисциплины.

Для проведения практикума по курсу «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» необходимо иметь учебные аудитории и лаборатории оснащенные специализированным лабораторным оборудованием для оценки качества овощей, а также продукции их переработки.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

На практические занятия выдаются методические материалы, домашние задания и контрольные вопросы по теме следующего занятия, рекомендуются источники для самостоятельного изучения. На следующем практическом занятии осуществляется закрепление полученных знаний, решение конкретных ситуационных проблем, разъяснение не полностью усвоенного материала.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекций или лабораторного материала, обязательное выполнение модульных контрольных работ, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных практических занятий.

11. Технологическая карта изучения дисциплины

Курс 2, семестр 3, группа АТ17ВР62РП (27Р)

Преподаватель-лектор и ведущий практические занятия,
кандидат с.-х. наук, доцент В.Н. Чубко.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

12. Содержание и методика проведения выходного контроля (зачет)

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

Текущий контроль успеваемости студентов проводится путём устного опроса и оценки самостоятельной работы.

Итоговый контроль уровня знаний студентов осуществляется на зачете, допуском к которому служит успешная работа студентов в процессе обучения.

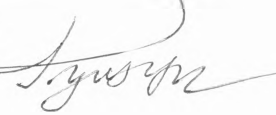
Рабочая учебная программа по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Составитель:



В.Н. Чубко, доцент

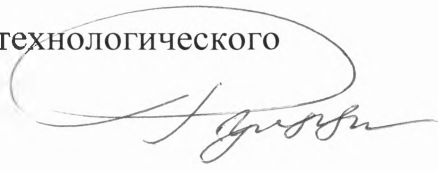
Зав. кафедрой ТПиПСХП



А.Д. Рущук, доцент

Согласовано:

Декан аграрно-технологического
факультета



А.Д. Рущук, доцент