

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 11:33:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe4ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
« 18 » *Май* 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.декана факультета ВМПиб
/Попова О.М./
« 21 » *апр* 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

Сады
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у обучающихся навыков в области стандартизации и сертификации хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли».

Дисциплина является базовой для изучения следующих дисциплин: «Разработка технологий новых хлебобулочных, кондитерских и макаронных продуктов», «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий длительного хранения», «Технология лечебно-профилактических и диетических хлебопродуктов и кондитерских мучных изделий», а также для прохождения производственной практики, преддипломной практики, защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПК-9	Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-9.1.Использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	основные нормативные документы в области международной и национальной систем стандартизации	применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции; пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции	специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на новую продукцию в соответствии с потребностями рынка

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

		Объем дисциплины							
		Количество часов							
		Всего	в т.ч. по семестрам						
1	2		3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	64,1								64,1
<i>аудиторная работа:</i>	64								64
лекции	18								18
лабораторные	10								10
практические	36								36
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>	х								х
Самостоятельная работа	43,9								43,9
Форма итогового контроля	3								3
Курсовой проект (работа)	х								х

Таблица 3.

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1.	Предмет и задачи дисциплины. История развития стандартизации. Основы стандартизации.	1	Л	Т	2		ВК	ПО
2.	Обозначение нормативных документов. Формы стандартизации	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПР
3.	ФЗ «О Техническом регулировании». Цели, задачи и принципы технического регулирования рынка. Организация технического регулирования..	3	Л	Т	2	2	ТК	УО
4.	Виды стандартов Органы и службы системы стандартизации.	4	ПЗ	Т	4	2	ТК	ПР
5.	Правила разработки технических условий. Обозначение, структура и содержание разделов.		ПЗ	Т	4	2	РК	ПО
6.	Международная стандартизация. Международные организации по стандартизации. Структура ИСО.	5	Л	В	2	2	ТК	УО
7.	Технический регламент. Виды, содержание и применение ТР.		Л	В	2	2	ТК	УО

8.	Порядок и правила разработки технических условий на пищевую продукцию.	6	ПЗ	Т	4	2	ТК	ПР
9.	Техническое регулирование. Порядок разработки, утверждения и обозначения документов по техническому регулированию.	7	Л	В	2	2	ТК	УО
10.	Технический регламент на хлебопекарную продукцию, процессы ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.	8	ПЗ	Т	4	2	ТК	ПР Д
11.	Сертификация. Виды сертификации или формы подтверждения соответствия.	9	Л	Т	2	2	ТК	УО
12.	Структура и содержание стандартов на хлебобулочную продукцию	10	ПЗ	Т	4	2	РК	ПО
13.	Определение качества хлебобулочных изделий в соответствии с НД	10	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
14.	Стандартизация пищевой промышленности. Общая характеристика нормативных документов, применяемых в пищевой промышленности. Виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности.	11	Л	Т	2	2	ТК	УО
15.	Оценка соответствия. Применение знаков, указывающих о соответствии	12	ПЗ	Т	4	2	ТК	ПР
16.	Организация работ по сертификации. Органы сертификации. Порядок проведения сертификационных работ. Схемы сертификации.	13	Л	В	2	2	ТК	УО
17.	Объекты сертификации в пищевой промышленности. Организация работ по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.	14	ПЗ	Т	4	2	ТК	ПР
18.	Стандартизация хлебобулочных, кондитерских макаронных изделий. Стандарты на мучные кондитерские изделия. Стандарты на макаронные изделия.	15	Л	В	2	2	ТК	Р
19.	Определение качества кондитерских изделий в соответствии с НД	15	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
20.	Разработка нормативного документа на хлебобулочное изделие с добавкой.	16	ПЗ	М	4	2	ТК	ПР
21.	Сертификация кондитерских изделий. Стандарты на кондитерские изделия.	17	Л	В	2	2	ТК ТР	УО
22.	Определение качества макаронных изделий в соответствии с НД	17	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
23.	Технический регламент таможенного союза 021\2011 «О безопасности пищевых продуктов».	18	ПЗ	Т	4	1,9	РК	Т
	Выходной контроль				0,1		ВыхК	З
Итого:					64,1	43,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М - моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, Р – реферат, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с нормативными документами на хлебобулочную, кондитерскую и макаронную продукцию.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических работ, так и интерактивные методы – групповая работа, круглый стол.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих написание реферата, доклада к конференции.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля - зачета.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4 табл.3)
1	2	3	4	5
1.	Основы метрологии, сертификации и стандартизации: Учебное пособие - http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452862	Д.Д. Грибанов	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015	1 – 6

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4 табл.3)
1	2	3	4	5
1	Стандартизация и сертификация хлеба, кондитерских и макаронных изделий: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1870.pdf	С.Г. Лихацкая	Саратов : ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", 2014	1-6
2.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. Происхождения: учебник ЭБС «Znanium»- http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363762	О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др		1 – 6
3.	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства: метод. указания по выполнению лабораторных работ www.kgau.ru	Н.Н. Типсина, Т.Ф. Варфоломеева	Красноярск: КрасГАУ, 2015	1-6

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

г) периодические издания:

1. Журнал «Хлебопечение России» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>
2. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
3. Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: <http://www.kgau.ru/vestnik>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации аудитория №С-206 с меловой доской, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-206, С-204.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № С-217, оснащенная комплектом обучающих плакатов, необходимым оборудованием для проведения пробной выпечки.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № С-219, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
Лекционная аудитория № С-207 , по тех. паспорту № 78, 75,3 кв.м. ² Ноутбук ACER Extensa 5610-101 G 12 Мультимедиа проектор ViewSjinic PjD 5221 Экран для проектора Тип 2 Projecta Подключена к интернету ³	410012, Саратовская область, г. Саратов, ул. Б.Садовая, 220 Литер А1 2 этаж
Учебная аудитория для проведения семинарских, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № С-206¹ , по тех. паспорту № 27, 42,6 кв.м. ² Ноутбук ACER Extensa 5610-101 G 12 Мультимедиа проектор ViewSjinic PjD 5221 Экран для проектора Тип 2 Projecta Подключена к интернету ³	
Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования № 332 , по тех. паспорту № 32, 52,9 кв.м. ² Нормативные документы на сырье и хлебобулочную, кондитерскую, макаронную продукцию.	3 этаж

Ноутбук ACER Extensa 5610-101 G 12 Мультимедиа проектор ViewSonic PJ7 5221 Экран для проектора Тип 2 Projecta Подключена к интернету ³	
--	--

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Методические указания по изучению дисциплины «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).