

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02**  
**«Современные системы сертификации продуктов**

**питания из растительного сырья»**

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

Квалификация выпускника: бакалавр

Выпускающая кафедра: кафедра ОХБТ

Разработчик рабочей программы: кафедра ОХБТ

**1. Цели освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является использование в практической деятельности для обеспечения качества продукции производственных процессов, контроля готовой продукции и её конкурентоспособности; подготовка будущих специалистов к самостоятельной работе по проведению различного рода мероприятий в области сертификации и стандартизации, освоить научное, методическое и организационное обеспечение работ в области сертификации, разработки и применения стандартов, рассмотреть вопросы подтверждения соответствия товаров и услуг требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации.

**2. Содержание дисциплины**

Определение предмета сертификации как научной дисциплины. Объект сертификации в пищевой промышленности. Цели, принципы и формы подтверждения соответствия. Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Правила сертификации продуктов питания и продовольственного сырья. Декларирование соответствия. Обязательная сертификация продуктов питания и гигиеническое заключение. Знаки соответствия. Изучение правовых основ, нормативных документов Российской Федерации в области пищевой промышленности. Основы сертификации в пищевой промышленности. Структура экспорта и импорта пищевых продуктов в России. Признание зарубежных сертификатов. Порядок ввоза товаров подлежащих обязательной сертификации.

**3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- основные законодательные и нормативные правовые акты;
- методические материалы по современным системам сертификации и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- основные принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях.

**Уметь:**

- пользоваться нормативно-технической документацией;
- разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях;
- анализировать данные производственного контроля и на основе экспериментальных данных;
- осуществлять процедуры по подтверждению соответствия продукции требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации.

**Владеть:**

- методическими материалами для разработки нормативно-технической документации;
- основными методиками производственного контроля качества сырья, промежуточных и конечных продуктов;
- основными разработками режимов хранения, переработки и утилизации продуктов питания;
- навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля.

Зав.кафедрой ОХБТ



Л.И.Агзамова