

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Н.И.Никифорова
2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1. В. ДВ. 02.02

**«Современные системы сертификации
продуктов питания из растительного сырья»**

направление подготовки (специальности):

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль подготовки: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

квалификация (степень) выпускника: бакалавр

форма обучения: очная

факультет: технологический

кафедра-разработчик рабочей программы: кафедра ОХБТ

курс, семестр: 4 курс; 7 семестр:

	Часы (о)	Зачетные единицы (о)
	7 семестр	7 семестр
Лекции	18	0,5
Практические занятия	36	1
Самостоятельная работа	54	1,5
КСР	72	2
Форма аттестации	зачет с оценкой	
Всего	180	5

Нижнекамск, 2022г

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования №1041 от 17.08.2020г. по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», на основании учебного плана набора обучающихся 2022г.

Разработчик программы:
доцент кафедры ОХБТ



Э.Н.Нуриева

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ОХБТ
«22» апреля 2022г., протокол № 8

Зав. кафедрой



Л.И.Агзамова

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. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья» относится к дисциплине по выбору и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения задач производственно-технологической и экспериментально-исследовательской видов деятельности.

Для успешного освоения дисциплины *бакалавр* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Б1.В.06 «Введение в технологию продуктов питания»;
- б) Б1.В.05 «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья»;

и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Б1.В.ДВ.03.01 «Технология хлебобулочных изделий функционального назначения» и др.

Знания, полученные при изучении дисциплины могут быть использованы при прохождении учебной, производственной и преддипломной практик и выполнении *выпускных квалификационных работ* по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК 5 - Разрабатывает нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивает качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводит сертификационные испытания;

ПК 5.1 – Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях.

ПК 5.2 – Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации

ПК 5.3 - Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля.

[illegible]

5. Содержание лекционных занятий по темам
с указанием формируемых компетенций
7 семестр

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы (очн)	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируе мые компетен ции
1.	Объект сертификации в пищевой промышленности.	4,5	1. Определение предмета сертификации как научной дисциплины. Объект сертификации в пищевой промышленности.	Сертификация соответствия. Третья сторона; Идентификация продукции; Сертификация продукции; Сертификация производства; Система качества; Сертификация систем качества; Система сертификации; Правовой статус; Обязательная сертификация; Система сертификации однородной продукции; Добровольная система сертификации. Объекты сертификации в пищевой промышленности. Сертификация пищевых товаров.	<i>ПК- 5; 5.1; 5.2; 5.3.</i>
			2. Цели, принципы и формы подтверждения соответствия.	Правила сертификации продукции с использованием декларации о соответствии.	
			3. Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Система сертификации; системы сертификации - национальные, региональные, международные. 5 уровней организаций, осуществляющих работы по сертификации.	
2.	Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.	4,5	1. Правила сертификации продуктов питания и продовольственного сырья.	Схемы сертификации. Порядок сертификации пищевой продукции по документам Системы ГОСТ Р; Подача и рассмотрение заявки на сертификацию.	<i>ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.</i>
			2. Декларирование соответствия. Обязательная сертификация продуктов питания и	Сертификат соответствия; Знак соответствия. Лицензия на применение знака соответствия; Гигиеническое заключение. Порядок	

			гигиеническое заключение. Знаки соответствия.	проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Гигиеническая оценка производства.	
			3.Объекты и субъекты идентификации продуктов питания из растительного сырья. Виды, способы и методы идентификации.	Виды идентификации. Товарно-партионная (товарной партии) идентификация. Ассортиментная (видовая) идентификация; Сортная идентификация. Специальная идентификация; Способы идентификации: микробиологические; физико-химические; органолептические; Методы идентификации.	
3.	Современное законодательство в области пищевой промышленности	4,5	1.Изучение правовых основ нормативных документов Российской Федерации в области пищевой промышленности	Законодательство в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, защиты производителей при выполнении государственного надзора и контроля. Технический регламент «О безопасности продукции»; Федеральный Закон «О защите прав потребителей»; Федеральный Закон «О сертификации продукции и услуг». Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов	ПК- 5;5.1; 5.2; 5.3.
4.	Международные нормы стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.	4,5	1.Основы сертификации в пищевой промышленности.	Номенклатура сертифицируемых объектов современных систем сертификации в пищевой промышленности. Правила сертификации, порядок проведения сертификации. Определение контролируемых этапов производства пищевой продукции в программах производственного контроля.	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
			2. Структура экспорта и импорта пищевых продуктов в России.	Проблемы повышения конкурентоспособности отечественных товаров и услуг на внешнем и внутренних рынках. Основные достоинства и недостатки структуры экспорта и импорта продуктов питания в России.	
			3.Сертификация в зарубежных странах.	Сертификация в Германии. Сертификация в США и других странах.	
			4.Признание зарубежных	Сертификация импортируемой продукции в	

			сертификатов. Порядок ввоза товаров подлежащих обязательной сертификации.	России. Сертификаты при ввозе/вывозе товаров. Сертификат соответствия товаров. Гигиенический сертификат. Ветеринарный сертификат. Фитосанитарный сертификат. Сертификат о происхождении товара; Признание зарубежных сертификатов.	
--	--	--	---	---	--

6. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

7. Содержание практических занятий

Целью проведения практических занятий по дисциплине *Б1.В.ДВ.02.02* «Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья» является освоение лекционного материала, касающегося объектов сертификации в пищевой промышленности; правилам сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья; современной законодательной базе в области пищевой промышленности; международным нормам стандартизации и сертификации в пищевой промышленности; выработке у студентов навыков применения полученных знаний для решения практических задач в процессе совместной деятельности с преподавателями.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы (о)	Тема практического занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Объект сертификации в пищевой промышленности.	9	Сертификация продуктов питания.	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
2	Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.	-	-	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
3	Современное зако- нодательство в области пищевой промышленности	-	-	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
4	Международные нормы стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.	27	Система сертификации производства продуктов питания GFS1.	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
			Система сертификации производства продуктов питания FSSC 22000	ПК-5; 5.1; 5.2; 5.3.
			Стандарты ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009, применяемые на предприятиях пищевой промышленности	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
			Стандарты PAS 220:2008, ГОСТ Р 53755-2009 (ISO/TS 22003: 2007), применяемые на предприятиях пищевой промышленности	ПК-5; 5.1; 5.2; 5.3.
			Контроль и сертификация импорта и экспорта	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.

			пищевых продуктов в России	
--	--	--	----------------------------	--

Практические занятия проводятся в помещениях учебных лабораторий кафедры биотехнологии № 431 и 305 аудиториях с использованием специального оборудования.

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СР	Индикаторы достижения компетенции
1	Законодательная база сертификации продуктов питания в Российской Федерации. Законы, устанавливающие основы сертификации. Законы, вводящие обязательную сертификацию. Законы, устанавливающие ответственность.	13	Проработка лекционного материала. Подготовка к семинарским занятиям и к коллоквиуму. Подготовка доклада и презентации.	ПК-5; 5.1; 5.2; 5.3.
2	Принципы сертификации продуктов питания. Обеспечение достоверности информации об объекте сертификации. Объективность и независимость сертификации от изготовителя и потребителя. Исключение дискриминации по отношению к иностранным заявителям. Право заявителя выбирать орган по сертификации и испытательную лабораторию.	1	Проработка лекционного материала. Подготовка к семинарским занятиям и к коллоквиуму. Подготовка доклада и презентации.	ПК-5; 5.1; 5.2; 5.3.
3	Обязательная сертификация продуктов питания в России. Обеспечение безопасности и экологичности пищевых продуктов. Перечень продовольственных товаров, утвержденный правительством Российской Федерации, подлежащих обязательной сертификации. Оценка соответствия продуктов питания обязательным требованиям, предусмотренным действующим законодательством.	13	Проработка лекционного материала. Подготовка к семинарским занятиям и к коллоквиуму. Подготовка доклада и презентации.	ПК-5; 5.1; 5.2; 5.3.

4	Добровольная сертификация продуктов питания в России. Обеспечение конкурентоспособности продовольственных товаров, реклама продукции. Дополнительная оценка соответствия пищевых продуктов требованиям заявителя, согласованная с органами стандартизации и сертификации.	15	Проработка лекционного материала. Подготовка к семинарским занятиям и к коллоквиуму. Подготовка доклада и презентации.	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
---	---	----	--	---------------------

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	Законодательная база сертификации продуктов питания в Российской Федерации. Законы, устанавливающие основы сертификации. Законы, вводящие обязательную сертификацию. Законы, устанавливающие ответственность.	18	Проверка теоретического материала. Прием коллоквиума. Защита реферата (доклад и презентация).	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
2	Принципы сертификации продуктов питания. Обеспечение достоверности информации об объекте сертификации. Объективность и независимость сертификации от изготовителя и потребителя. Исключение дискриминации по отношению к иностранным заявителям. Право заявителя выбирать орган по сертификации и испытательную лабораторию.	18	Проверка теоретического материала. Прием коллоквиума. Защита реферата (доклад и презентация).	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
3	Обязательная сертификация продуктов питания в России. Обеспечение безопасности и экологичности пищевых продуктов. Перечень продовольственных товаров, утвержденный правительством Российской Федерации, подлежащих обязательной сертификации. Оценка соответствия продуктов питания обязательным требованиям, предусмотренным действующим законодательством.	18	Проверка теоретического материала. Прием коллоквиума. Защита реферата (доклад и презентация).	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.

4	Добровольная сертификация продуктов питания в России. Обеспечение конкурентоспособности продовольственных товаров, реклама продукции. Дополнительная оценка соответствия пищевых продуктов требованиям заявителя, согласованная с органами стандартизации и сертификации.	18	Проверка теоретического материала. Прием коллоквиума. Защита реферата (доклад и презентация).	ПК-5;5.1; 5.2; 5.3.
---	---	----	---	---------------------

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины *Б1.В.ДВ.02.02 «Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья»* используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО «КНИТУ».

При изучении дисциплины в 7/8 семестрах предусматривается **«зачет с оценкой»**; выполнение практических работ, сдача коллоквиумов по соответствующим темам, подготовка и защита реферата по данной теме, посещение всех лекций, конспект по СР. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

За **«зачет с оценкой»** студент может получить минимум 60 баллов и максимум – 100 баллов.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Практическая работа	6	10	20
Конспект по СР	4	10	20
Реферат	1	25	40
Коллоквиум	1	15	20
Зачет с оценкой			
Итого:		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины *Б1.В.ДВ.02.02 «Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья»* в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 297 с. — . - ISBN 978-5-16-017008-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864125 . – Режим доступа: по подписке.	ЭБС «Знаниум» https://znanium.com/catalog/product/1864125 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адреса НХТИ
2. Медведева, Ч. Б. Стандартизация и сертификация органических продуктов : учебное пособие / Ч. Б. Медведева, И. В. Цивунина, Г. Ю. Климентова ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 120 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560854 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1990-5. – Текст : электронный.	ЭБС «УБО» https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560854 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адреса НХТИ
3. Костылева, О. Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции : учебное пособие : [16+] / О. Ф. Костылева, Д. В. Панкин. – Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. – 25 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=138528 . – ISBN 978-5-93088-089-2. – Текст : электр.	ЭБС «УБО» https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=138528 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адреса НХТИ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Байдакова, Н.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Учебно-терминологический словарь / Байдакова Н.В., Гребенникова Н.Н., Крюков С.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 227 с. — ISBN 978-5-4365-2361-3. — URL: https://book.ru/book/934927 .— Текст : электронный.	ЭБС «Book.ru» « https://book.ru/book/934927 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адреса НХТИ
2. Сагдеева , Г.С. Защита интеллектуальной собственности и патентование: учебное пособие в 2-х ч. Ч.2 / Г.С. Сагдеева, А.А. Сагдеев, Р.С. Гатин .- Нижнекамск : НХТИ ФГБОУ ВО « КНИТУ», 2018. – 97 с .	64 экз. в библиотечном отделении УНИЦ
3. Сагдеева , Г.С. Защита интеллектуальной собственности и патентование: учебное пособие в 2-х ч. Ч.1 / Г.С. Сагдеева, А.А. Сагдеев, Р.С. Гатин .- Нижнекамск : НХТИ ФГБОУ ВО « КНИТУ», 2018. – 93 с .	64 экз. в библиотечном отделении УНИЦ

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья» использование электронных источников информации:

1. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>.
2. ЭБС «Book.ru» – Режим доступа: <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Znanium.com» – Режим доступа: <http://znanium.com>
4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

11.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

Базы данных:

1. Scopus. Доступ свободный: www.scopus.com.
2. Web of Science. Доступ свободный: apps.webofknowledge.com.

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ». Доступ свободный: www.garant.ru
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Доступ свободный: www.consultant.ru

Согласовано:

Зав. отделом по библиотечному обслуживанию



В.Я. Тарасова

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются устройства и оборудование общего назначения для выполнения лабораторных работ и лекционных занятий.

№ кабинета, название	Перечень основного оборудования в учебных кабинетах	Фактический адрес учебных кабинетов	Общая площадь, м²	Количество посадочных мест
424 «Аудитория для проведения лекционных занятий»	<p><u>Мебель:</u> Стул; скамья ученическая Стол ученический; Доска ученическая.</p> <p><u>Наглядные учебные пособия:</u> Стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»</p> <p><u>Оборудование:</u> Экран; Ноутбук Lenovo Проектор</p> <p><u>Программное обеспечение:</u> Windows 7 Антивирус Dr.Web</p>	423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47	102,2	80
422 «Лаборатория физической химии»	<p><u>Лабораторная мебель:</u> Стулья; Скамья; Стол лабораторный приставной; Стол лабораторный островной; Стол-мойка двойной; Стол-мойка одинарный; Стол ученический; Надстройка сервисная приставная; Надстройка сервисная островная; Шкаф для реактивов; Шкаф вытяжной Тумба выкатная; Доска ученическая.</p> <p><u>Наглядные учебные пособия:</u> Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева</p> <p><u>Общелабораторное оборудование:</u> Сушильный шкаф УТ-4620 Спектрофотометр ПЭ-5300В Термостат циркуляционный WCH-12 Термостат TW 2.02; Мешалка; Потенциометр Колбонагреватель; Поляриметр круговой СМ-3; Магнитная мешалка; Весы аналитические Центрифуга УС-1412 Аквадистиллятор металлический ГВ-1050 Вискозиметр Гепплера KF-3.2 с аксессуарами Кондуктометр АНИОН-4120 Рефрактометр ИРФ-454Б2М Ноутбук Lenovo; Экран; Проектор Лабораторная посуда.</p> <p><u>Программное обеспечение:</u> Windows XP Windows 7 Антивирус Dr.Web</p>	423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47 423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47	87,3	18

<p>305</p> <p>Кабинет для самостоятельной работы студентов, проведения групповых и индивидуальных консультаций</p>	<p><u>Мебель:</u></p> <p>Стулья; Скамья; Стол ученический; Стол для преподавателя; Стол лабораторный Стол лабораторный приставной Надстройка сервисная Доска ученическая</p> <p><u>Наглядные учебные пособия:</u></p> <p>1) стенд «Растворимость солей и оснований в воде» 2) стенд «Произведения растворимости некоторых малорастворимых электролитов при 25°C» 3) стенд «Названия важнейших кислот и их солей» 4) стенд «Ряд стандартных электродных потенциалов» 5) периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева 6) стенд «Степени окисления d-элементов кислородных соединений» -</p> <p><u>Оборудование:</u></p> <p>«Системный блок ABAKUS» Монитор Samsung 21.5” Клавиатура Принтер</p> <p><u>Программное обеспечение:</u></p> <p>Windows XP Антивирус Dr.Web Подключение к сети «Интернет»</p>	<p>423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47</p>	<p>42.5</p>	<p>23</p>
<p>431</p> <p>«Лаборатория коллоидной химии»</p>	<p><u>Лабораторная мебель:</u> <u>лабораторные столы, химическая мойка.</u> <u>Общелабораторное оборудование:</u> <u>Колбонагреватель LTHS2000</u> <u>Колбонагреватель LTHS2000</u> <u>Весы торсионные</u> <u>Лабораторная посуда</u></p>	<p>423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47</p>	<p>41,9</p>	<p>20</p>

13. Образовательные технологии

В процессе проведения аудиторных занятий применяются следующие образовательные технологии обучения (в интерактивных формах):

7 семестр

<i>Тема</i>	<i>Вид занятия</i>	<i>Интерактивная форма</i>	<i>Часы</i>
1.Объект сертификации в пищевой промышленности.	Лекция	Изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции – лекция-беседа; системы дистанционного обучения (moodle.nhti.ru)	2
	Практические занятия	Совместная групповая частично-поисковая деятельность при выполнении лабораторных работ; работа в малых группах.	4
2.Международные нормы стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.	Лекция	Изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции – лекция-беседа; системы дистанционного обучения (moodle.nhti.ru)	2
	Практические занятия	Совместная групповая частично-поисковая деятельность при выполнении лабораторных работ; работа в малых группах.	4

