

Аннотация рабочей программы дисциплины «Стандартизация и сертификация пищевой продукции»

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация пищевой продукции» является формирование комплекса знаний в области технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия качества пищевой продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств продукции и нормирования качества.

Задачи дисциплины

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья.

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

1. Техническое регулирование. Сущность и содержание технического регулирования. Основные понятия в области технического регулирования. Принципы технического регулирования. Правовая основа технического регулирования. Технический регламент. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР.

2. Стандартизация. Сущность и содержание стандартизации. Основные сведения о стандартизации. Нормативные документы по стандартизации и виды стандартов. Особенности применения нормативных документов и характер их требований. Государственный надзор за соблюдением стандартов.

3. Методы и принципы стандартизации. Методы стандартизации. Принципы стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации. Государственная служба стандартизации. Служба стандартизации предприятия (организации)

4. Подтверждение соответствия. Сущность и содержание подтверждения соответствия. Основные сведения о подтверждении соответствия. История развития сертификации. Основные термины, относящиеся к подтверждению соответствия и их определения. Формы подтверждения соответствия. Формы участия в системах сертификации.

5. Правовые основы и организационно-методические принципы сертификации. Основные направления государственной политики в области сертификации. Законодательное обеспечение процедуры сертификации. Основные цели и задачи систем сертификации. Принципы, правила и

структура систем сертификации. Основные функции участников сертификации. Организация деятельности органов сертификации и испытательных лабораторий

6. Порядок сертификации продукции (процессов, услуг). Правила проведения сертификации. Порядок рассмотрения заявки и отбора проб на проведение сертификации. Особенности сертификации систем качества предприятий и персонала. Порядок выдачи сертификата соответствия. Правила апелляции результатов сертификации. Ответственность органов по сертификации за нарушение процедуры сертификации. Схемы сертификации однородной продукции. Аккредитация испытательных лабораторий

7. Система контроля качества продукции. Методы оценки и контроля качества пищевой продукции. Контролируемые стадии жизненного цикла продукции. Объекты и субъекты технического контроля. Техническая основа контроля качества пищевой продукции. Виды технического контроля. Организация контроля качества продукции на предприятии. Система профилактики брака на предприятии.

Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 72 часов, 2 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре по очной форме обучения. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.