

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины (модуля) (103.2023.1)1:51:15	Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов. Безопасность сырья и продуктов питания
Краткое содержание: 201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57	Стандартизация в пищевой промышленности. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Подтверждение соответствия (сертификация) в пищевой промышленности. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Пища как возможный носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи. Загрязнение пищевых продуктов загрязнителями химического происхождения. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Опасности природных компонентов пищевой продукции. Освоение правил разработки и оформления нормативной документации в области технического регулирования: стандартизации, подтверждения соответствия, аккредитации. Умение применять принципы и методы стандартизации при разработке проектов нормативных документов по метрологическому обеспечению и техническому регулированию. Владение навыками анализа потребности предприятия (подразделения) в нормативной документации по метрологическому обеспечению и техническому регулированию; разработки проектов нормативной и технической документации. Освоение законодательных требований РФ и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечении единства измерений. Умение применять требования нормативной и технической документации в области разработки рабочей проектной и технической документации (ТИ), оформлению законченных проектно-конструкторских работ. Владение навыками составления локальных нормативных актов и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг), при испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удовлетворяющих их качеству. Освоение национальных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к продукции и услугам. Умение проводить анализ и экспертизу соответствия стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования в организации (подразделении).
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Колчков В. И. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] / В. И. Колчков. - М.: ВЛАДОС, 2010. - 400 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=55822&sr=1 2. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2012. — 790 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/34757.html 3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. - 10-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2012. - 393 с. . Габелко С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Ч. 1. Учебное пособие НГТУ, 2012, 183 с. http://www.iprbookshop.ru/44901.html 4. Черемушкина И. В. , Попова Н. Н. , Щетилина И. П. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Воронеж: Воронежский государственный университет

	инженерных технологий, 2013, 99с. http://www.iprbookshop.ru/47419.html 5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев, Н. В. Хураскина. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. 6. Биологическая безопасность пищевых систем : Методические указания к выполнению лабораторных работ : Направление подготовки – 260200.62(19.03.03) Продукты питания животного происхождения Профиль подготовки – Технология мяса и мясных продуктов. Квалификация выпускника – бакалавр / сост. В. В. Куликова, Е. Н. Стаценко ; Сев.-Кав. федер. ун-т, Ч. 1. – Ставрополь : СКФУ, 2014. – 55 с. http://catalog.ncfu.ru/catalog/ncfu?BASE
Дополнительная литература	1. Метрология, стандартизация, сертификация: учеб. пособие / А. И. Аристов, В. М. Приходько, И. Д. Сергеев, Д. С. Фатюхин. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 256 с. - (Высшее образование). - Гриф: Доп. УМО. - ISBN 978-5-16- 004750-8 2. Метрология, стандартизация и сертификация. Курсовое проектирование, расчетно-графические работы: учебное пособие Издатель:Агрус, 2012 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=232918&sr=1 3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176.html 4. Дромашко С. Е. , Макеева Е. Н. , Лебедева А. М. , Мозгова Г. В. , Бабак О. Г. Биологическая безопасность : современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции: монография Минск: Беларуская навука, 2015, 220 с. http://www.iprbookshop.ru/50801.html