

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

1.Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

В задачи изучения дисциплины входит изучение:

- основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- требований технических регламентов и нормативной документации к качеству продукции растениеводства и животноводства;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.

2.Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включена в Профессиональный цикл, базовая часть.

Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин «Биохимия сельскохозяйственной продукции»,

«Микробиология», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является основой для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования - ОПК-2;
- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки - ОПК-6;
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы - ПК-7;
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции – ПК-21;
- владением методами анализа показателей качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений - ПК-22.

4. Структура дисциплины

4 зачетные единицы (144 часа)

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самостоятельная работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль
7	144	58	59	20	20	18	27, Экзамен
всего	144	58	59	20	20	18	27, Экзамен

Раздел 1. Характеристика технического законодательства. Роль и значение технического законодательства в устранении технических барьеров в торговле. Характеристика технических регламентов. **Раздел 2. Основы стандартизации.** Сущность стандартизации. Принципы, функции и методы стандартизации. Средства стандартизации. **Раздел 3. Основы подтверждения соответствия.** Оценка и подтверждение соответствия. Идентификация и оценка соответствия товаров как начальный этап подтверждения соответствия. Общая характеристика системы оценки

соответствия. Схемы сертификации и декларирования соответствия. Характеристика и применение схем сертификации и декларирования соответствия. Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья. Сертификация систем качества и прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов. **Раздел 4. Основы метрологии.** Понятие о метрологии. Международная система единиц физических величин. Государственная система обеспечения единства средств измерений. Характеристика измерений в пищевой промышленности. Средства измерений, применяемые в пищевой промышленности.

5.Основные образовательные технологии

Лекции с использованием кооперативного обучения - опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; использование ролевых игр (соревнований) по группам, внутри групп.

Лабораторные работы с условиями, максимально приближёнными к реальным – самостоятельное изучение химического состава и свойств сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения в условиях реальной лаборатории, с помощью специальных реактивов и оборудования. Контрольные и реферативные работы.

6.Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен (7 семестр)

7.Составитель

Хардина Екатерина Валерьевна, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства» Ижевской ГСХА.