

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Базилто Базович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2025 17:08:31
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной
продукции**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Председатель методической комиссии технологического факультета

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

 подпись

 И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№ ____	«__»_20__г		«__»_20__г

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от № 644н от 20.09.2021 г.;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н;

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующим типам задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия.

Задачи: изучение: основ стандартизации, метрологии, оценки подтверждения соответствия, показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции; требований технических регламентов и других нормативных документов к качеству сельскохозяйственной продукции; основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.О.25 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-1 Знает способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур ПКС- 2.2. ИД-2 Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение,	Знает способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур	Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая

		<p>обеспечивающие сохранность от потери и ухудшения качества</p> <p>ПКС- 2.3. ИД-3</p> <p>Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>			
ПКС-4	<p>Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПКС-4.1 ИД-1</p> <p>Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p> <p>ПКС-4.2. ИД-2</p> <p>Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ПКС-4.3. ИД-3</p> <p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой</p>	<p>Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в</p>

		организации технологии производства продуктов питания животного происхождения			
--	--	---	--	--	--

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

уметь: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

владеть: навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС-2. ИД-2 ПКС-2. ИД-3 ПКС-2.	Полнота знаний	Знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не знает и не понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знает и понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает неточности	в полной мере знает и понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов	Перечень вопросов в к зачету с оценкой, темы докладов, комплектов, контрольных вопросов в для проведе

							его переработки	ния устных опросов
		Наличие умений	Умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает ошибки	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	, комплекты заданий, ситуационные задачи; Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает некоторые неточности	владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПКС-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продук	ИД-1 пкс-4. ИД-2 пкс-4. ИД-3 пкс-4.	Полнота знаний	Знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не знает и не понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знает и понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает неточности	в полной мере знает и понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его	Перечень вопросов вкзачету с оценкой, темы докладов/конспектов, комплекты контрольных вопросов для проведения

тов его переработки						переработки	устных опросов, комплектов тестовых заданий, ситуационные задачи; Темы заданий для работы в малых группах
	Наличие умений	Умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает ошибки	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	не владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	плохо владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, но допускает некоторые неточности	владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование	Этап формирования	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА
---	--------------------	-------------------	---

	компетенции	компетенции	обеспечивающих формирование компетенции
1	ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	ПКС-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		4 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач, современные методы научных исследований в области переработки и хранения продукции плодородства и овощеводства, растениеводства и животноводства, источники отечественной и зарубежной научно-технической информации; Уметь: решать типовые задачи в области переработки и хранения продукции плодородства и овощеводства, растениеводства и животноводства на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; уметь использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию; Владеть: навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения продукции плодородства и овощеводства, растениеводства на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; навыками работы с источниками отечественной и зарубежной научно-технической информации	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Б2.О.02.01(П) Технологическая практика Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья	Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Б2.О.01.02(У) Технологическая практика	<p>Знать: типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, технологии производства продукции растениеводства, технологии производства продукции животноводства, режимы хранения сельскохозяйственной продукции, технологии производства плодоовощной продукции.</p> <p>Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть: навыками решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.</p>		
---	---	--	--

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы		Трудоёмкость, час.	
		семестр, курс*	
		очная форма	заочная форма
1		5 сем.	2 курс
1		2	3
1. Аудиторные занятия, всего		80	28
- занятия лекционного типа		32	10
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)		48	18
2. Внеаудиторная академическая работа		46	107
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		-	-
2.2 Самостоятельная работа		46	107
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		18- контроль Экзамен	9-контроль Экзамен
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:		Часы 144	144
		Зачетные единицы 4	4

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	общая	Аудиторная работа				ВАРО			
		всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего	фиксированные виды		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения									

1	1. Основы метрологии								ПКС-3, ПКС-6
	1.1 Обеспечение качества и безопасности продукции как основная цель деятельности по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия. Основы метрологии	4	4	4					
	1.2 Основы технических измерений	4	4	2		2			
	1.3 Физические величины	2	2		2				
	1.4 Государственная система обеспечения единства измерений	2	2	2					
	1.5 Виды и методы измерений	2	2			2			
	1.6 Метрологические свойства и характеристики средств измерений	2	2		2				
	1.7 Государственный метрологический контроль и надзор	2	2	2					
	1.8 Поверка и калибровка средств измерений	2	2			2			
	1.9 Эталоны, их классификация и виды	2	2		2				
1.10 Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	17	2		2		15			
2	2. Основы стандартизации								
	2.1 Цели, принципы, задачи стандартизации	2	2	2					
	2.2 Национальная система стандартизации Российской Федерации	2	2			2			
	2.3 Категории и виды стандартов	2	2		2				
	2.4 Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.	4	4	2	2				
	2.5 Изучение ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	6	6	2	2	2			
	2.6 Построение, изложение, оформление и содержание стандартов	2	2		2				
	2.7 Международная система стандартизации	2	2	2					
	2.8 Евразийский экономический союз (ЕАЭС). Задачи союза. Основной орган ЕАЭС	4	4	2		2			
	2.9 Разработка технических условий на мясные продукты	4	4		4				
2.10 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)	17	2	2			15			
3	3. Оценка, подтверждение соответствия и управление качеством								
	3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия.	2	2	2					
	3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	4	4	2		2			
	3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия	2	2		2				
	3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	2	2	2					
	3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	4	4		2	2			
	3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия	4	4		4				
	3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией	2	2	2					
	3.8 Факторы, влияющие на качество продукции	2	2		2				
	3.9 Жизненный цикл продукции	2	2		2				
3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	18	2	2			16			
Промежуточная аттестация	18	x	x	x	x	x	x	Экзамен	
Итого по дисциплине		144	80	32	32	16	46		
Заочная форма обучения									
1	1. Основы метрологии								ПКС-3, ПКС-6
	1.1 Обеспечение качества и безопасности продукции как основная цель деятельности по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия. Основы метрологии	4	4	4					
	1.2 Основы технических измерений	6					6		
	1.3 Физические величины	2	2			2			

	1.4 Государственная система обеспечения единства измерений	6				6			
	1.5 Виды и методы измерений	4				4			
	1.6 Метрологические свойства и характеристики средств измерений	2	2		2				
	1.7 Государственный метрологический контроль и надзор	6				6			
	1.8 Поверка и калибровка средств измерений	6				6			
	1.9 Эталоны, их классификация и виды	2	2			2			
	1.10 Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	10				10			
	2. Основы стандартизации								
2	2.1 Цели, принципы, задачи стандартизации	2	2	2					ПКС-3, ПКС-6
	2.2 Национальная система стандартизации Российской Федерации	6				6			
	2.3 Категории и виды стандартов	2	2			2			
	2.4 Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.	2	2	2					
	2.5 Изучение ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	2	2		2				
	2.6 Построение, изложение, оформление и содержание стандартов	2	2		2				
	2.7 Международная система стандартизации	6				6			
	2.8 Евразийский экономический союз (ЕАЭС). Задачи союза. Основной орган ЕАЭС	6				6			
	2.9 Разработка технических условий на мясные продукты	6				6			
	2.10 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)	7				7			
	3. Оценка, подтверждение соответствия и управление качеством								
3	3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия.	2	2	2					ПКС-3, ПКС-6
	3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	6				6			
	3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия	4				4			
	3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	6				6			
	3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	2	2		2				
	3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия	2	2			2			
	3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией	6				6			
	3.8 Факторы, влияющие на качество продукции	6				6			
	3.9 Жизненный цикл продукции	2	2		2				
	3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	10				10			
	Контроль	9					9		
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	Экзамен	
	Итого по дисциплине	144	28	10	10	8	107	9	

4.2 Занятия лекционного типа

№	Темы		Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Обеспечение качества и безопасности продукции как основная цель деятельности по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия. Основы метрологии	4	4	
	2	Основы технических измерений	2		

	3	Государственная система обеспечения единства измерений	2		
	4	Государственный метрологический контроль и надзор	2		
2	5	Цели, принципы, задачи стандартизации	2	2	
	6	Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.	2	2	Лекция - презентация
	7	Изучение ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	2		
	8	Международная система стандартизации	2		
	9	Евразийский экономический союз (ЕАЭС). Задачи союза. Основной орган ЕАЭС	2		
	10	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)	2		
3	11	Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия.	2	2	Лекция-конференция
	12	Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	2		
	13	Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	2	-	
	14	Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией	2	-	
	15	Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	2		
Общая трудоемкость лекционного курса			32	10	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		32	- очная форма обучения		2
- заочная форма обучения		10	- заочная форма обучения		4

4.3 Занятия семинарского типа

№	раздела (модуля)	занятия	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
			очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Основы технических измерений	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	2	Физические величины	2	2		ПЗ	Тестирование
	3	Виды и методы измерений	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	4	Метрологические свойства и характеристики средств измерений	2	2	Работа в малых группах	ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	5	Поверка и калибровка средств измерений	2			ЛР	Тестирование
	6	Эталоны, их классификация и виды	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	7	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	2		Работа в малых группах	ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
2	8	Национальная система стандартизации Российской Федерации	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	9	Категории и виды стандартов	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	10	Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	11	Изучение ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	4	2	Работа в малых группах	ЛР/ПЗ	Тестирование
	12	Построение, изложение,	2	2		ПЗ	Устный опрос по

		оформление и содержание стандартов					контрольным вопросам
	13	Евразийский экономический союз (ЕАЭС). Задачи союза. Основной орган ЕАЭС	2			ЛР	Устный опрос по контрольным вопросам
	14	Разработка технических условий на мясные продукты	4			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
3	15	Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	2			ЛР	Тестирование
	16	Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия	2			ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	17	Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	4	2		ЛР/ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	18	Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия	4	2	Работа в малых группах	ПЗ	Решение ситуационных задач
	19	Факторы, влияющие на качество продукции	2	-		ПЗ	Тестирование
	20	Жизненный цикл продукции	2	2		ПЗ	Устный опрос по контрольным вопросам
	Всего занятий семинарского типа по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
		- очная форма обучения	48			- очная форма обучения	12
		- заочная форма обучения	18			- заочная форма обучения	2
В том числе в форме лабораторных работ							
		- очная форма обучения	18				
		- заочная форма обучения	8				

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	Создание презентации	15	Представление презентации
2	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)	Создание презентации	15	Представление презентации
3	Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	Создание презентации	16	Представление презентации
	Итого:		46	
Заочная форма обучения				
1	Основы технических измерений	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
1	Государственная система обеспечения единства измерений	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
1	Виды и методы измерений	Подготовка конспекта	4	Представление конспекта
1	Государственный метрологический контроль и надзор	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
1	Поверка и калибровка средств измерений	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
1	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	Создание презентации	10	Защита доклада
2	Национальная система стандартизации РФ	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
2	Международная система стандартизации	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
2	Евразийский экономический союз (ЕАЭС)	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
2	Разработка технических условий на мясные продукты	Подготовка конспекта ресурсами	6	Представление конспекта
2	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок,	Создание презентации	7	Защита доклада

	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств ТР ТС 029/2012»			
3	Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
3	Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия	Подготовка конспекта	4	Представление конспекта
3	Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
3	Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
3	Факторы, влияющие на качество продукции	Подготовка конспекта	6	Представление конспекта
3	Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	Создание презентации	10	Защита доклада
	Итого:		107	

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Нормативная база ведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	Устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров рек. Мин. обр РФ / И. М. Лифиц. - М. : Юрайт, 2013. - 411 с. (10 экз.)	Библиотека БГСХА
Райкова Е.Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник для бакалавров/ Е. Ю. Райкова ; Российский экономический ун-т им. Г. В. Плеханова . - М. : Юрайт, 2014. - 349 с. (12 экз.)	Библиотека БГСХА
Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Боларев Б.П. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с.	http://znanium.com/catalog/product/486838
Дополнительная литература	
Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учеб. пособие: практикум / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. — Москва : ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2014. — 64 с.	http://znanium.com/catalog/product/428833
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарифудинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с.	https://e.lanbook.com/book/113611
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебно-методическое пособие / Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова; сост.: Н. В. Доржиева, Т. Ц. Дагбаева, Д. Ц. Гармаев. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2015. - 70 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2245

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа,

сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсарий»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебно-методическое пособие / Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова; сост.: Н. В. Доржиева, Т. Ц. Дагбаева, Д. Ц. Гармаев. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2015. - 70 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2245
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 32 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=1258

7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 32 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=1258 .

7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктовот 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение

1	2	3
Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR	Самостоятельная работа
Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)	Занятия лекционного типа
Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	Занятия семинарского типа

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1.	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс,

		«Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR
2.	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс, рельсовая система Lumien, стенды (портреты ученых)
3.	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый

7.6 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Дагбаева Туяна Цырендашиевна	Высшее. Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Канд. техн. наук, доцент

7.8 Обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологии (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;

обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);

- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины (модуля)
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС	3
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП.....	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	9
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	9
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	13
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	14
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	14
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	19