Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Предератьное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего Должность: Ректор образования

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Дата подписания: 19.03.2025 17:08:31 Уникальный программный кижи имени В.Р. Филиппова»

Технологический факультет

COETACODALIO	\/TDED\/(TAIO
СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Заведующий	Декан технологического
выпускающей кафедрой	факультета
Технология производства,	<u> </u>
переработки и	уч. ст., уч. зв.
стандартизации сх.	ФИО
продукции	
r-riy i	подпись
уч. ст., уч. зв.	«»20 г.
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 сх. продукции			
Разработчик (и)	подпись	уч.ст., уч. эв.	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		_	И.О.Фамилия	
	подпись		и.О.Фамилия	

стан	Рабочая программа обсу дартизации сх. продукции	ждена на заседан	нии кафедры Технол	огия производ	цства, переработки и
	От «»	20 г. прот	гокол №		
	Зав. кафедрой Технологи	ия производства,	переработки и станд	дартизации с>	х. продукции
	подпись	у	ч.ст., уч. зв.		И.О.Фамилия
техн	Рабочая программа р ологического факультета о	рассмотрена и г «»	одобрена на з 20 г.,	аседании ме протокол №	тодической комиссии
	Председатель методичес	ской комиссии тех	нологического факу	льтета	
	подпись	у	ч.ст., уч. зв.		И.О.Фамилия
	Внешний эксперт (предс	тавитель работод	дателя)		
	подпись	и.с	О.Фамилия		
Nº ⊓/⊓	Учебный год	Одобрено на заседании каф	Одобрено на заседании кафедры		редрой
		Протокол	Дата	Подпись	Дата «»20г
1	20/20г.г.	Nº	«»20г		« <u>_</u> »∠∪I
2	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
3	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
4	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г
5	20/20г.г.	Nº	«»20г		«»20г

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», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от № 644н от 20.09.2021 г.;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый 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:

	нции, в формировании рых задействована	Код и наименование	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины			
	дисциплина	индикатора		жидаемый результат ее		
код	наименование	достижений компетенции	знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)	
	1	2	3	4	5	
		Профессиональные	компетенции самос	тоятельные		
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 сельскохозяйствен ной продукции и закладки ее на		порядок уборки сельскохозяйстве	Умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственно й 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	

ПКС-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственног о сырья и продуктов его переработки	обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества ПКС- 2.3. ИД-3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйствен ных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйствен ной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-4.1 ИД-1 Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ПКС-4.2. ИД-2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, кимический и физикохимический и физикохимический и физикохимический и сответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методикамии.	Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический и физико-химический и физико-химический и срегламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации производства продуктов питания животного происхождения
		органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными		охраны труда и экологической	

C	рганизации		
т	гехнологии		
п	производства		
п	продуктов питания		
К	кивотного		
п	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 не или правования не офромированности компетенции не офромирования от импетенции и полностью обосно вать от продуктов его переработки и и продуктов его переработки и и продуктов его переработки и и продуктов его переработки не офромуют продуктов его переработки и продуктов его переработки не офромуют продуктов и продуктов его переработки не офромуют продуктов его переработки и продуктов его переработки не офромуют продуктов его переработки не офромуют продуктов и продуктов его переработки него-метос обыра и продуктов его переработки него-мето-мето-мето-мето-мето-мето-мето-мет					Уровни сформированности компетенций				
Соденка Оденка					не сформирована	Й			
Код и назван достижени ии и навыко и енции ии и и навыко в недостаточно для решения практических (профессиона альных) задач Т 2 3 4 5 6 7 8 9 1 0 0 мога обосно вать оросно в правовые вать оросно в преработки и оросно в преработки и от						ки сформирован	ности компетенц		
Код и индикато а достижени компетенции и и и и и и и и и и и и и и и и и и					2	3	4	5	
Код индикатор а индикатор а достижени компетенц ии и и и и и и и и и и и и и и и и и					Оценка	Оценка	Оценка	Оценка	
Код и индикатор назван и компетенции ими Код и индикатор навния, умений, умений и практических (профессиона альных) задач ТКС-2 Способ ен обосно вать наний ими ПОМОТЕ В В В В В В В В В В В В В В В В В В В					«неудовлетво	«удовлетвор	«хорошо»	«отлично»	
Код индикатор а марениции и и и и и и и и и и и и и и и и и					рительно»	ительно»			
Код индикатор а достижени и ии Компетенции компетенц					Характер	истика сформир	ованности компет	генции	
Код и надвиатор назван ие достижени компетенц ии и и и и и и и и и и и и и и и и и									
Код и нарижатор а достижени компете нции компетен и и и и компетенции компетен и и и и и и и и компетенции компетен и и и и и и компетенции компетен и и и и и и и и и и и компетенции компетен и и и и и и и и компетенции компетенции компетенции компетен и и и и и и компетенции комп					полной мере	нность	ность	анность	
Код и назван и минимальны и компетенц ии и и и и и и и и и и и и и и и и и						компетенции	компетенции	компетенци	Формы
Код и назван ие компетен енции ими индикато ры компетен ими ими индикато ры компетен ими ими ими ими ими ими ими ими ими им		16				соответствуе	в целом	И	
Моди и названи и достижени компетен дии и и и и и и и и и и и и и и и и и	16				. Имеющихся	Т	соответствует	полностью	средств
монтетенции компетенции ин компетенции в ко			Индикато		знаний,	минимальны	требованиям.	соответству	
компетен енции компетен енции и и и и и и и и и и и и и и и и и и		-	ры		умений и		•		контрол
енции и и и и и и и и и и и и и и и и и и			компетен					требования	
ии практических (профессиона льных) задач практических (профессиона льных) задач практических (профессиона льных) задач практических (профессиона для решения практических (профессиона для решения практических (профессиона льных) задач практических (профессиона льных) задач практических (профессиона льных) задач практических (профессиона льных) задач практических и и и и и и и и и и и и и и и и и и			ции		недостаточно	Имеющихся	умений,		формир
ПКС-2 Способ ен обосно вать режимов иди делок и дал денения, показателей и контроля качества и безопасности и сельскохозяйс ственн об ой продуктов его переработки и и и и и и и и и и и и и и и и и и	енции			(владения)	• • •			•	ования
ПКС-2 ПОПОНОТА Зананий ПОПОНОТА Зананий ПОПОНОТА Зананий ПОПОНОТА Зананий ПОВОВОНО Вать режимо в контроля качества и контроля качества и продуктов его переработки и подометься и продуктов его переработки и подометься и продуктов его переработки и подометься и продуктов его переработки и подомускает сырья и продуктов его переработки и подомускает сырья и продуктов его переработки и подомускает сырья и в для в мотрол в для и продуктов его переработки и подомускает сырья и в для в для в дримения даты продуктов его переработки и подомускает сырья и продуктов его переработки и подомускает сырья и продуктов его переработки и подомускает сырья и в для в дл		ии			•		· ·		компете
Достаточно для решения стандартных практических (профессиона льных) задач в поной профессиона льных) задач					\		•		нций
Для решения практических (профессиона альных) задач решения сложных практических х (профессиона альных) задач для решения сложных практически х (профессиона альных) задач для для дачет и не понимает правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяй ственного сельскохозяй ственного сельскохозяй ственного сельскохозяй ственного сельскохозяй ственного сельскохозяй ственного сельскохозяй безопасности сельскохозяй ственного переработки но полимает и понимает понимает понимает практичекия х (профессисна и понимает понимает практичеких х (профессисна и понимает понимает понимает понимает понимает и понимает понимае					льных) задач				
практических (профессиона дльных) задач для решения сложных практических (профессиона дльных) задач для решения сложных практическии х (профессиона дльных) задач дрешения дрешения сложных практическии х (профессиона дльных) задач дрешения д									
ПКС-2 Способ ен вать режимов вать режимов вать режимов вать режимов вать и режимов ил показателей контроля качества и продуктов его переработки									
ПКС-2 Полнота знаний режимов вать режимов вать режимов вать режимо вать и мине правовые акты и продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и переработки и переработки и переработки и переработки и переработки и продуктов его переработки и переработки							•	•	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 ТКС-2 Способ ен обосно вать режимов вать режимов вать режимов ы хранения, хранения, хранения, хранения, хранения, ий. Споказателей качества и качества и качества и качества и качества и контроля качества и продуктов его переработки и продуктов его переработки ции и продуктов его переработки переработки продуктов его переработки на догужная и продуктов его переработки продуктов его переработки на догужная практическа и качества и контроля качества и контроля на догужная продуктов его переработки на догужная практическа и качества и контроля на догужная практическа и продуктов его переработки на догужная практическа и пложозател и продуктов его продуктов его переработки на догужная практическа						` ' '	` ' '		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 Подот режимов вать режимов и ид-1 пкс-2 удд-2 пкс-2 идд-3 пкс-2. Ид-3 пкс-2 идд-3 пкс-2 идд-0 продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его переработки и и и и и и и и и и и продуктов его переработки и и и и продуктов его переработки и продуктов его переработки и и продуктов его переработки и продуктов его переработки и и продуктов его переработки и продуктов его переработки и но допускает и качества и контроля качества и контроля качества и контроля качества и продуктов его переработки и переработки и но допускает сырья и на праковые каты праковые и праковые номативные правовые нормативные правовые наты понимает и нормативные правовые наты понимает нормативные понимает нормативные правовые наты пон						,	льных) задач		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 Полнота знаний Правовые акты режимо в режимо в хранения, показателей ия контроля качества и качества и контроля качества и качества и контроля качества и качества и продуктов его переработки продокскает сырья и продуктов его переработки продуктов его перер						задач		•	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 ПКС-2 Способ ен обосно вать режимов зхранения, показателей и понимает правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельск охозяй ственн ой продук ции									
1 2 3 4 5 6 7 8 9 Критерии оценивания ПКС-2 Способ ен обосно вать режимов вать режимов ин режимов ин оказателей контроля качества и сельскохозяйс ственн ой продуктов его продуктов и продуктов его продуктов и продуктов его переработки и продуктов его переработки и и продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и переработки и продуктов его переработки и показателе и продуктов его переработки и пер								•	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 ПКС-2 Способ ен обосно вать режимов вать режимов имя инд-2 пкс-2 ид-3 пкс-2 ид тевенн ой продукт ов его продукт ов продукт ов продукт ов и продуктов его продукт ов и продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и надвания задач у с в плохо знает и нолхо знает и понимает понима									
1 2 3 4 5 6 7 8 9 ПКС-2 Способ ен и режимов дать режимов дать режимов дия и дранения, показателей и дранения, сельскохозяй ственн ой продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его переработки показател продуктов его переработки продуктов его переработки переработки показател продуктов его переработки продуктов его переработки переработки переработки показател продуктов его переработки показател показател показател продуктов его переработки продуктов его переработки показател показател продуктов его переработки продуктов его переработки показател показател продуктов его переработки продуктов его переработки показател показател показател продуктов его продуктов его переработки продуктов его переработки показател показат								\	
ПКС-2 Способ ен обосно вать режими ы кранения, показателей контроля качества и качества								,	
ПСС-2 Способ ен обосно вать режимов ды и понимает индережимов дельскохозяй ственн об ой продуктов его продуктов его продуктов его переработки и понумативные правовка и продуктов его переработки и продуктов его переработки и понумает нормативные правовые акты понимает нормативные правовые акты понимает нормативные правовые акты продуктов его переработки и понимает нормативные правовые акты продуктов его переработки и понимает нормативные правовые акты правовые акты понимает нормативные правовые акты п	1	2	2	4	E	6	7		0
ПКС-2 Способ ен обосно вать режимов вать режимов хранения, показателей контроля качества и сельскохозяй ственной об обозопасности ой продуктов его переработки и продуктов его переработки и продуктов его переработки и переработки переработки переработки переработки переработки переработки правовые п	-		3		_	_	,	0	9
Способ ен обосно вать режимо вать режимо в хранения, показателей контроля качества и сельскохозяй ственн ой продуктов его продук ции продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его переработки продуктавательным практывательным правовые акты правовые акты правовые акты правовые акты правовые акт	ПКС-2		Попнота				знает и	в попной	Перечен
ен обосно вать режимов хранения, показателей контроля качества и сельскохозяй ственн ой продуктов его переработки но допускает сырья и в для	_								
обосно вать режими вать режимов хранения, показателей контроля качества и сельскохозяйстве нного сырья и продуктов его переработки переработк			0.10.1711			•			
вать режим ы хранения, показателей контроля качества и сельск охозяй ственн ой продуктов его продук ции и продук ции и продуктов его переработки показателей контроля качества и безопасности сельскохозяй сонтроля качества и безопасности объемнения показателей контроля качества и безопасности сельскохозяй	_			•	•		•		
режим ы хранен ия хранен ия сельск охозяй ственн ой продукт ов продук ции и продукт ов го переработки и продуктов его переработки и продуктов				'	•		•	•	
ы хранен ия сельск охозяй ственн ой продук ции $ \begin{pmatrix} NД-1 & RKC-2 & V & V & V & V & V & V & V & V & V & $	режим			•	•		•	•	,
ИД-2 пкс-2. ИД-3 пкс-2. ИД-3 пкс-2. Ойд-3 п	Ы	140.4		контроля	показателей	показателей	показателей	режимов	, темы
осельск охозяй ственн ого продуктов его продуктов его продуктов его переработки и продуктов его и переработки и и продуктов его и переработки и и продуктов его и переработки и и и и и и и и и и и и и и и и и и	хранен			качества и	контроля	контроля	контроля	хранения,	докладо
охозяй охозяй нного сырья и сельскохозяйс сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй сельскохозяй качества и компрек отвенного ственного ственного ственного ственного ственного ственного ственного продуктов его продуктов его переработки продуктов его переработки, иственного переработки, иственного вопросо переработки но допускает сырья и в для	ия			безопасности	качества и	качества и	качества и	показателе	в/конспе
ственн ой продуктов его переработки но допускает сырья и в для	сельск	ИЦ-Э ПКС-2.		сельскохозяйстве	безопасности	безопасности	безопасности	й контроля	ктов,
ой переработки сырья и сырья и продуктов его переработки продуктов его переработки перера	охозяй			нного сырья и	сельскохозяйс	сельскохозяй	сельскохозяй	качества и	комплек
продуктов его продуктов его продуктов его продуктов его переработки его переработки, иственного вопросо переработки но допускает сырья и в для	ственн			продуктов его	твенного	ственного	ственного	безопаснос	Т
ции переработки его переработки, йственного вопросо переработки но допускает сырья и в для	ой			переработки	сырья и	сырья и	сырья и	ти	контрол
переработки но допускает сырья и в для	продук				продуктов его	продуктов		сельскохозя	ьных
	ции				переработки		переработки,	йственного	вопросо
неточности продуктов проведе						переработки			
							неточности	продуктов	проведе

			T	T		T	I
						его переработк и	ния устных опросов
	Наличие умений	Умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в	не умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию	плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную	умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную	умеет использова ть нормативны е правовые акты и оформлять	, комплек т тестовы х заданий
		профессионально й деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности	в профессионал ьной деятельности по режимам хранения, контролю	документаци ю в профессиона льной деятельности по режимам хранения,	документаци ю в профессиона льной деятельности по режимам хранения,	специальну ю документац ию в профессион альной деятельнос	ситуаци онные задачи; Темы заданий для работы
		сельскохозяйстве нного сырья и продуктов его переработки	качества и безопасности сельскохозяйс твенного сырья и продуктов его переработки	контролю качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки	контролю качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки, но допускает ошибки	ти по режимам хранения, контролю качества и безопаснос ти сельскохозя йственного сырья и продуктов	в малых группах
	Напили	Propos	но вполост	FFOVO	Риспост	его переработк и	
ПКС-4	Наличие навыков (владени е опытом) Полнота	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйстве нного сырья и продуктов его переработки	не владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессионал ьной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяйс твенного сырья и продуктов его переработки	плохо владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документаци ю в профессиона льной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки	Владеет навыками использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документаци ю в профессиона льной деятельности по режимам хранения, контролю качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки, но допускает некоторые неточности	владеет навыками использова ть нормативны е правовые акты и оформлять специальну ю документац ию в профессион альной деятельнос ти по режимам хранения, контролю качества и безопаснос ти сельскохозя йственного сырья и продуктов его переработк и в полной	Перечен
ТІКС-4 Способ ен осущес твлять контро ль качест ва и безопа сности сельск охозяй ственн ого сырья и продук	ЗНАНИЙ ПКС-4.	знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйстве нного сырья и продуктов его переработки	не знает и не понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяйс твенного сырья и продуктов его переработки	плохо знает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки	знает и понимает нормативные правовые акты режимов хранения, показателей контроля качества и безопасности сельскохозяй ственного сырья и продуктов его переработки, но допускает неточности	в полнои мере знает и понимает нормативны е правовые акты режимов хранения, показателе й контроля качества и безопаснос ти сельскохозя йственного сырья и продуктов его	вопросо в к зачету с оценкой , темы докладо в/конспе ктов, комплек т контрол ьных вопросо в для проведе ния

тов его						переработк	устных
перера ботки						И	опросов ,
							комплек т
							тестовы
							х заданий ,
							ситуаци онные
							задачи;
							Темы заданий
							для работы
							в малых группах
	Наличие умений	Умеет использовать	не умеет использовать	плохо умеет использовать	умеет использовать	умеет использова	1,7
	умении	нормативные	нормативные	нормативные	нормативные	ТЬ	
		правовые акты и оформлять	правовые акты и оформлять	правовые акты и	правовые акты и	нормативны е правовые	
		специальную документацию в	специальную документацию	оформлять специальную	оформлять специальную	акты и оформлять	
		профессионально й деятельности	в профессионал	документаци ю в	документаци ю в	специальну ю	
		по режимам	ьной	профессиона льной	профессиона льной	документац ию в	
		хранения, контролю	деятельности по режимам	деятельности	деятельности	профессион	
		качества и безопасности	хранения, контролю	по режимам хранения,	по режимам хранения,	альной деятельнос	
		сельскохозяйстве нного сырья и	качества и безопасности	контролю качества и	контролю качества и	ти по режимам	
		продуктов его	сельскохозяйс	безопасности	безопасности	хранения,	
		переработки	твенного сырья и	сельскохозяй ственного	сельскохозяй ственного	контролю качества и	
			продуктов его переработки	сырья и продуктов	сырья и продуктов его	безопаснос ти	
				его переработки	переработки, но допускает	сельскохозя йственного	
				порорасоти	ошибки	сырья и	
						продуктов его_	
						переработк и	
	Наличие навыков	Владеет навыками	не владеет навыками	плохо владеет	Владеет навыками	владеет навыками	
	(владени е опытом)	использовать нормативные	использовать нормативные	навыками использовать	использовать нормативные	использова ть	
	C OTIBITOW)	правовые акты и	правовые акты	нормативные	правовые	нормативны	
		оформлять специальную	и оформлять специальную	правовые акты и	акты и оформлять	е правовые акты и	
		документацию в профессионально	документацию в	оформлять специальную	специальную документаци	оформлять специальну	
		й деятельности по режимам	профессионал ьной	документаци ю в	ю в профессиона	ю документац	
		хранения, контролю	деятельности по режимам	профессиона льной	льной деятельности	ию в профессион	
		качества и	хранения,	деятельности	по режимам	альной	
		безопасности сельскохозяйстве	контролю качества и	по режимам хранения,	хранения, контролю	деятельнос ти по	
		нного сырья и продуктов его	безопасности сельскохозяйс	контролю качества и	качества и безопасности	режимам хранения,	
		переработки	твенного сырья и	безопасности сельскохозяй	сельскохозяй ственного	контролю качества и	
			продуктов его переработки	ственного сырья и	сырья и продуктов его	безопаснос ти	
			порориоотки	продуктов	переработки,	сельскохозя	
				его переработки	но допускает некоторые	йственного сырья и	
					неточности	продуктов его	
						переработк	
				его	но допускает некоторые	йственного сырья и продуктов его	
						И	

2.5 Этапы формирования компетенций

	компетенции	компетенции	обеспечивающих формирование компетенции			
1	ПКС-2. Способен	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика			
	обосновать режимы	2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия			
	хранения		сельскохозяйственной продукции			
	сельскохозяйственной	3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика			
	продукции	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 Технико-химический контроль на предприятиях			
			молочной отрасли			
			Б1.В.ДВ.02.02Технико-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	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия			
	осуществлять контроль		сельскохозяйственной продукции			
	качества и безопасности		Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов			
	сельскохозяйственного		питания			
	сырья и продуктов его	2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика			
	переработки	3 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза			
			сельскохозяйственного сырья			
		4 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Технико-химический контроль на предприятиях			
			молочной отрасли			
			Б1.В.ДВ.02.02 Технико-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

A	ругими дисциплинами (модулями)	, II paktinkawin ni tita b coci	abe offor
	дуля), практики*, на которые опирается ие данной дисциплины (модуля) Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)	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
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 плодоводства и овощеводства, растениеводства и животноводства, источники отечественной и зарубежной научнотехнической информации; Уметь: решать типовые задачи в области переработки и хранения продукции плодоводства и овощеводства, растениеводства и животноводства на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий; уметь использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию; Владеть: навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения продукции плодоводства и овощеводства, растениеводства на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных 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 Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.01.10 Ветеринарносанитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья	Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

E2 O 04 0200	1 0	
Б2.О.01.02(У)	Знать: типовые задачи	
Технологическая	профессиональной деятельности на	
практика	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.	
	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.	
	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.	

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

	<u>. Дошинова и применя и п</u>	, 	ость, час.
	семестр, курс*		
Вид учебной ра	очная форма	заочная форма	
		5 сем.	2 курс
1		2	3
1. Аудиторные занятия, всего	80	28	
- занятия лекционного типа		32	10
- занятия семинарского типа (включая лаб	бораторные работы)	48	18
2. Внеаудиторная академическая работа		46	107
2.1 Фиксированные виды внеаудиторны	х самостоятельных работ:	-	-
2.2 Самостоятельная работа		46	107
3. Получение зачёта по итогам освоения д	исциплины	18- контроль	9-контроль
		Экзамен	Экзамен
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	144	144
овщил грудоемкость дисциплины.	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

	Труд	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.					,-	~	
		Ay	диторн	ая рабс	та	BAI	20	НОЙ	іций, на которых раздел
			6	заня	РИТР			1	ий, ото азд
Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	общая	всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего	Фиксированные виды	Формы промежут аттестации	Коды компетенций, формирование кото ориентирован разд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Эчная с	рорма	обучен	ия					

	1.	Oct	IODI I M	етроло	FIAIA					ПКС-
	1.1 Обеспечение качества и безопасности продукции как основная цель деятельности по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия. Основы	4	4	4	ПИИ					3, ПКС-6
	метрологии					<u> </u>				⊣ ∣
	1.2 Основы технических измерений	4	4	2		2				
	1.3 Физические величины 1.4 Государственная система обеспечения	2	2	2	2					
1	г.4 г осударственная система обеспечения единства измерений									
'	1.5 Виды и методы измерений	2	2			2				
	1.6 Метрологические свойства и	2	2		2					
	характеристики средств измерений									
	1.7 Государственный метрологический	2	2	2						
	контроль и надзор	_	_							
	1.8 Поверка и калибровка средств измерений 1.9 Эталоны, их классификация и виды	2	2		2	2				
	1.10 Изучение ФЗ «О техническом	17	2		2		15			
	регулировании»	''	_		_					
	2. Основы стандартизации									
	2.1 Цели, принципы, задачи стандартизации	2	2	2						
	2.2 Национальная система стандартизации	2	2			2				
	Российской Федерации 2.3 Категории и виды стандартов	2	2		2					-
	2.3 категории и виды стандартов 2.4 Технические регламенты (ТР).	4	4	2	2					╡
	Содержание и применение ТР. Структура ТР.			_	_					
	Порядок разработки и принятия ТР.									
	2.5 Изучение ТР ТС 021/2011 Технический	6	6	2	2	2				
	регламент Таможенного союза «О									
2	безопасности пищевой продукции» 2.6 Построение, изложение, оформление и	2	2		2					-
	содержание стандартов	_	_		_					
	2.7 Международная система стандартизации	2	2	2						
	2.8 Евразийский экономический союз (ЕАЭС).	4	4	2		2				
	Задачи союза. Основной орган ЕАЭС									
	2.9 Разработка технических условий на	4	4		4					
	мясные продукты 2.10 Технический регламент Таможенного	17	2	2			15			-
	союза «Требования безопасности пищевых		_	_			'			
	добавок, ароматизаторов и технологических									
	вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)									
	3. Оценка, подтверждение сос 3.1 Российская система сертификации	2	гвия и)	управл 2	ение к	ачество Г	DM I			
	3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия.	2	2	2						
	3.2 Формы подтверждения соответствия:	4	4	2		2				
	добровольное и обязательное									
	3.3 Анализ правил маркирования продукции	2	2		2					
	знаками соответствия	2	2	2				-		-
	3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О	-	-	-						
_	безопасности мяса и мясной продукции"									
3	3.5 Подтверждение соответствия молочной	4	4		2	2				
	продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О									
	безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для	4	4		4	 				-
	проведения декларирования соответствия	-	-		4					
	3.7 Осуществление инспекционного контроля	2	2	2		<u> </u>				╡ !
	за декларированной продукцией									_
	3.8 Факторы, влияющие на качество	2	2		2]				
	продукции	2	2		2					-
	3.9 Жизненный цикл продукции 3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000	2 18	2	2		-	16	-		-
	по управлению качеством продукции	10	_	_			10			
	Промежуточная аттестация	18	×	×	×	×	×	×	Экзамен	
	Итого по дисциплине	144	80	32	32	16	46			
				а обуче						
	1.			рологи 	И		1			DICC
	1.1 Обеспечение качества и безопасности продукции как основная цель деятельности по	4	4	4						ПКС- 3,
	метрологии, стандартизации и									ПКС-6
1	подтверждению соответствия. Основы									
	метрологии									-
	1.2 Основы технических измерений	6	_			_	6			4
	1.3 Физические величины	2	2			2				

									I	
	1.4 Государственная система обеспечения	6					6			
	единства измерений									
	1.5 Виды и методы измерений	4					4			
	1.6 Метрологические свойства и	2	2		2					
	характеристики средств измерений									
	1.7 Государственный метрологический	6					6			
	контроль и надзор						Ŭ			
	1.8 Поверка и калибровка средств измерений	6					6			
			_			_	Ü			
	1.9 Эталоны, их классификация и виды	2	2			2				
	1.10 Изучение ФЗ «О техническом	10					10			
	регулировании»									
	2. O	сновы	станд	артизаі	ции					
	2.1 Цели, принципы, задачи стандартизации	2	2	2						ПКС-
	2.2 Национальная система стандартизации	6					6			3,
	Российской Федерации	U					0			ПКС-6
		0	_			0				111100
	2.3 Категории и виды стандартов	2	2	_		2				
	2.4 Технические регламенты (ТР).	2	2	2						
	Содержание и применение ТР. Структура ТР.									
	Порядок разработки и принятия ТР.									
	2.5 Изучение ТР ТС 021/2011 Технический	2	2		2					
	регламент Таможенного союза «О									
	безопасности пищевой продукции»									
2	2.6 Построение, изложение, оформление и	2	2		2					
		_	_		_					
	содержание стандартов	_					_			
	2.7 Международная система стандартизации	6					6			
	2.8 Евразийский экономический союз (ЕАЭС).	6					6			
	Задачи союза. Основной орган ЕАЭС									
	2.9 Разработка технических условий на	6					6			
	мясные продукты									
	2.10 Технический регламент Таможенного	7					7			
	союза «Требования безопасности пищевых	-								
	добавок, ароматизаторов и технологических									
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР TC 029/2012)				<i>(</i> ====================================					
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде				управл	ение ка	чество	ОМ		Elito
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации	ние со	ответс 2	г вия и у	управл	ение ка	ачество	ЭМ		ПКС-
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки				управл	ение ка	ачество	ОМ		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации				управл	ение ка	ачество	ОМ		
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки				управл	ение ка	ачество	ОМ		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия.	2			управл	ение ка		ОМ		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия:				управл	ение ка	ач ество	ОМ		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное	6			управл	ение ка	6	ЭМ		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции	2			управл	ение ка		DM		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия	6 4			/правл	ение ка	6	DM		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной	6			управл	ение ка	6	DM .		3,
	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции осгласно ТР ТС 034/2013 "О	6 4			управл	ение ка	6	ОМ		3,
2	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной	6 4			управл	ение ка	6	ОМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	6 4			управл	ение ка	6	DM .		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной	6 4	2			ение ка	6	ЭМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О	6 4	2			ение ка	6	ЭМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	2 6 4 6	2				6	ЭМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для	6 4	2			ение ка	6	ЭМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия	6 4 6 2	2				6 4 6	DM .		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля	2 6 4 6	2				6	ЭМ		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией	6 4 6 2 2 6	2				6 6	DM		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля	6 4 6 2	2				6 4 6	DM .		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество	6 4 6 2 2 6	2				6 6	DM .		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия за декларированной продукцией 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции	6 4 6 2 2 6 6	2 2		2		6 6	DM .		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия за декларированной продукцией 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции 3.9 Жизненный цикл продукции	6 4 6 2 2 6 6	2				6 6 6	DM		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия за декларированной продукцией 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции 3.9 Жизненный цикл продукции 3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000	6 4 6 2 2 6 6	2 2		2		6 6	DM		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции 3.9 Жизненный цикл продукции 3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	6 4 6 2 6 6 2 10	2 2		2		6 6 6			3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции 3.9 Жизненный цикл продукции 3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	2 6 4 6 2 6 6 2 10 9	2 2 2	2	2	2	6 6 6	9		3,
3	добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) 3. Оценка, подтвержде 3.1 Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. 3.2 Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное 3.3 Анализ правил маркирования продукции знаками соответствия 3.4 Подтверждение соответствия мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" 3.5 Подтверждение соответствия молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 3.6 Заполнение пакета документов для проведения декларирования соответствия 3.7 Осуществление инспекционного контроля за декларированной продукцией 3.8 Факторы, влияющие на качество продукции 3.9 Жизненный цикл продукции 3.10 Применение стандартов ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции	6 4 6 2 6 6 2 10	2 2		2		6 6 6		Экзамен	3,

4.2 Занятия лекционного типа

		4.2 Запятия лекционі	TOIO IMIIA		
1	Nº			ікость по іу, час.	
раздела	лекции	Темы	очная форма	заочная форма	Применяемые интерактивные формы обучения
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 обеспечен измерений	ия единс	тва	2			
	4	Государственный метрологический к	онтроль	и надзор	2			
	5	Цели, принципы, задачи стандартиза	ации		2	2		
	6	Технические регламенты (ТР). Содер ТР. Структура ТР. Порядок разработ			2	2	Лекция -презент	гация
	7	Изучение ТР ТС 021/2011 Техническ Таможенного союза «О безопасност			2			
2	8	Международная система стандартиз	ации		2			
2	2 Ввразийский экономический союз (ЕАЭС). Задачи союза. Основной орган ЕАЭС				2			
	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)							
	11	Российская система сертификации (принципы оценки соответствия. Субт подтверждения соответствия.			2	2	Лекция-конфере	енция
	12	Формы подтверждения соответствия обязательное	і: доброво	льное и	2			
3	13	Подтверждение соответствия мясно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяс			2	-		
	14	Осуществление инспекционного кон декларированной продукцией	гроля за		2	-		
	15	Применение стандартов ИСО серии	9000 по у	правлению	2			
	10	качеством продукции						
		Общая трудоемко	ость лекці	ионного курса	32	10	х	
		Всего лекций по дисциплине:	час.				активной форме:	час.
		- очная форма обучения	32				форма обучения	2
- заочная форма обучения 10 - заочная				форма обучения	4			

4.3 Занятия семинарского типа

N	<u>lo</u>			мкость по лу, час.			
раздела (модуля)	занятия	Темы	очная форма	заочная форма	Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5	6	7	8
	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
1	4	Метрологические свойства и характеристики средств измерений	2	2	Работа в малых группах	П3	Устный опрос по контрольным вопросам
	5	Поверка и калибровка средств измерений	2			ЛР	Тестирование
	6	Эталоны, их классификация и виды	2	2		П3	Устный опрос по контрольным вопросам
	7	Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	2		Работа в малых группах	П3	Устный опрос по контрольным вопросам
	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
2	10	Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.	2			П3	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		П3	Устный опрос по

		оформление и содержание					контро	
		стандартов					вопро	
		Евразийский экономический союз	2			ЛР	Устный с	•
	13	(ЕАЭС). Задачи союза. Основной					контро	
		орган ЕАЭС					вопро	
	١	Разработка технических условий	4			П3	Устный с	•
	14	на мясные продукты					контро	
	-	_				nn.	вопро	осам
		Формы подтверждения	2			ЛР		
	15	соответствия: добровольное и					Тестиро	ование
		обязательное						
		Анализ правил маркирования	2			П3	Устный с	прос по
	16	продукции знаками соответствия					контро	
							вопро	
		Подтверждение соответствия	4	2		ЛР/ПЗ	·	
		молочной продукции согласно ТР	7	2		JII // 10	Устный с	•
	17	ТС 033/2013 "О безопасности					контро	
3		молока и молочной продукции"					вопро	осам
		Заполнение пакета документов	4	2	Работа в малых	ПЗ	Реше	211140
	18	для проведения декларирования		_	группах			
	10	соответствия					ситуаци зад	
							зад	ач
	19	Факторы, влияющие на качество	2	-		П3	Тестиро	ование
		продукции						
		Жизненный цикл продукции	2	2		П3	Устный с	прос по
	20						контро	ПЬНЫМ
							вопро	осам
	Вс	сего занятий семинарского типа по ди	сциплине:	час.	Из них	в интерактивн	юй форме:	час.
		- очная форма		48		- очная форма		12
		- заочная форма	,	18	-	заочная форма	а обучения	2
		В том числе в форме лаборатор		18				
	- очная форма обучения							
		- заочная форма	обучения	8				

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 5.1 Самостоятельная работа

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

	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств TP TC 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 проведения 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) установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной Цель промежуточной аттестации дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы Форма экзамен промежуточной аттестации -1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную Место экзамена сессию в графике учебного процесса: 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 представлена в оценочных материалах по дисциплине Процедура проведения экзамена -Экзаменационная программа по учебной 1) представлена в оценочных материалах по дисциплине дисциплине: 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа) Методические материалы, определяющие представлены в оценочных материалах по дисциплине процедуры оценивания знаний, умений,

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) 7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

навыков:

/. т. перечень литературы, рекомендуемои 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.)	<u>Библиотека</u> 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.)	<u>Библиотека</u> БГСХА				
Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Боларев Б.П Москва:	http://znanium.com/catalog/				
НИЦ ИНФРА-М, 2016 304 с.	product/486838				
Дополнительная литература					
Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учеб. пособие: практикум / М.А.	http://znanium.com/catalog/				
Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. — Москва : ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2014. — 64 с.	product/428833				
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, 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=22 45				

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, ма	ассовые 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 «Универсариум»	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	http://bgsha.ru/art.php?i=2245	
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.		
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебно-	http://bgsha.ru/art.php?i=1258	
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.		

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 : учебнометодическое 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

	ения и информационных сп	•
	родукты, необходимые для освоен	
Наименова		Виды учебных занятий и работ, в которых
программного продукта (ПП)		используется данный продукт
11		2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdm поставке программных продуктовот 9 дека		Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL А поставкепрограммныхпродуктов от 9 дека	• • •	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian L		Занятия лекционного и семинарскоготипа, самостоятельная работа
Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года 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 семинарскоготипа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензи Сублицензионный договор № УТ-976 о приспользование программ для ЭВМ от 14.1	едоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарскоготипа, 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 семинарскоготипа, самостоятельная работа
2. Информационные спра	вочные системы, необходимые дл	я реализации учебного процесса
Наименова справочной с		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 «Консульта	ант Плюс»	http://www.consultant.ru/
3. Спе	циализированные помещения и об	борудование,
используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение

1	2	3
гомещение для самостоятельной	30 посадочных мест, рабочее	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
помещение для самостоятельной работы (349)	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. Инф	ормационно-образовательные сис	
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)

Nº	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 Каspersky, 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

1.1 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

- 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 нозологий (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 ДИСЦИПЛИ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛ ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	ЧЕСКИЕ ЛИНАМИ И
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 УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	14
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	19