

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.16 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Основной профессиональной образовательной программы
Направление подготовки бакалавриата 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью освоения дисциплины(модуля) «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов системы профессиональных знаний по вопросам в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции, безопасности продукции. Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующей обобщенной трудовой функции: - <u>Организация производства продукции растениеводства (код 13.017 Агроном)</u></p>	
<p>Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата</p>	<p>«Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» входит в вариативную часть Б1.В.16 Блока 1 «Дисциплины(модули)» учебного плана и освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства , технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология хранения и переработки плодов и овощей , плодоводство с основами виноградарства и овощеводства ; технологические практики №1, №3, №4, научно-исследовательская работа, преддипломная практика.</p>	
<p>Код и наименование компетенций</p>	<p>Индикаторы</p>	
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта; УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными</p>	<p>Знать: - общие представления о методах и методиках планирования экономических показателей; - методы оценки экономической эффективности организации; Уметь: - устанавливать зону применения инструментов планирования экономических показателей на всех этапах его жизненного цикла Владеть: - навыками сбора данных для расчетов экономических показателей с использованием методов планирования деятельности на всех этапах его жизненного цикла</p>

	<p>результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;</p> <p>УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	
<p>ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; - показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов - значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции.
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки - оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции,

		<p>дератизации, дезинсекции</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки - методами навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
<p>Знания, умения и навыки, получа-емые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>В результате изучения студент должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции; -организационно-методические основы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции; -санитарно-гигиенические требования безопасности продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять пригодность сельскохозяйственной продукции к реализации, хранению и переработке; -пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; -применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; -оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества продукции растениеводства и животноводства. 	

<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия</p> <p>. Сущность и цели стандартизации, основные понятия и термины. Основные принципы стандартизации. Государственная система стандартизации России (ГСС РФ). Международная и региональная стандартизация. Основные понятия в области метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба РФ. Научно-технические основы метрологического обеспечения. Государственный метрологический контроль и надзор. Ответственность за нарушение метрологических правил. Качество продукции. Контроль качества. Сущность и содержание оценки соответствия. Цели, задачи и принципы . Формы сертификации. Схемы декларирования. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья. Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Комплексная и опережающая стандартизация. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов. Межгосударственная система стандартизации. Научно-технические основы метрологического обеспечения. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции. Субъекты или участники сертификации.</p> <p>Раздел 2. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства</p> <p>Потребительские свойства растениеводческой продукции. Показатели качества, стандартизация и подтверждение соответствия зерна. Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля, овощей и плодов. Стандартизация технических культур. Стандартизация и подтверждение соответствия растительных кормов. Стандартизация и подтверждение соответствия семян. Характеристика неалиментарного характера. Характеристика контаминантов растениеводческой продукции. Токсикологическая характеристика контаминантов химического происхождения. Токсикологическая характеристика токсинов микроорганизмов. Факторы, влияющие на формирование пищевой ценности при выращивании зерна. Токсикологическая характеристика контаминантов химического происхождения. Эфирномасличные культуры. Показатели качества плодов и овощей. Капустные, луковые, бобовые овощи, овощная зелень. Субтропические и тропические плоды. Стандартизация продукции прядильных культур. Грубые корма естественной и искусственной сушки. Порядок упаковки, маркировки, реализации и транспортирования семян.</p> <p>Раздел 3. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Стандартизация молока. Стандартизация убойного скота. Требования к первичной обработке молока, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля. Лошади для убоя. Птица сельскохозяйственная для убоя. Птица сельскохозяйственная для убоя. Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение , гниение. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.</p> <p>Раздел 4. Основы управления качеством продукции</p> <p>Значение повышения качества продукции в современных условиях. Основные факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Цели и задачи, основные принципы и функции КС УКТП. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции. Сертификация систем качества и анализ состояния производства.</p>
-------------------------------------	---

Объем дисциплины и виды учебной работы				
	Вид учебной работы	Всего часов	3 сем.	4 сем.
	Общая трудоемкость дисциплины	180	90	90
	Аудиторные занятия	114		
	Лекции	50	18	32
	Практические занятия (ПЗ)	64	32	32
	Самостоятельная работа	66	40	26
	Контроль			
Формы текущего контроля	Устный опрос, собеседование, тестирование, домашние задания, презентации			
Форма рубежного контроля	2 семестр – зачет соценкой			

Образовательные технологии	<p>Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.</p> <p>Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.</p> <p>В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий; • самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием <i>Internet</i>-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ; • закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.
Информационное обеспечение базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информио» http://www.informio.ru</p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru</p>

	Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR books spb. ru
--	--