

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b00219110353057ca10d

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы дисциплины «Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

#### Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, оценки соответствия качества продукции требованиям нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

#### Основные задачи освоения дисциплины:

- ознакомиться с требованиями нормативной документации к качеству продукции растениеводства и животноводства;
- изучить показатели безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов;

#### Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетных единиц (144часа). Дисциплина изучается в 5 семестре.

Форма итогового контроля:зачет, экзамен.

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

**ОПК-2-** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

**Содержание дисциплины:**Раздел 1. Основы стандартизации. Техническое регулирование.Тема 1. История развития стандартизации. Стандартизация: сущность, задачи, элементы.Тема 2. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы.Тема 3. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования.Тема 4. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов.Раздел 2. Стандартизация сx продукцииТема 1. Стандартизация и оценка соответствия молока. Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции.Тема 2. Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции.Тема 3. Нормирование качества семян.Технический регламент о безопасности зерна.Тема 4. Стандартизация плодоовощной продукции и картофеля.

**Составитель:**доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.