

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

**Цель изучения дисциплины:** формирование систематизированных знаний о стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

**Задачи дисциплины:**

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

**Основные блоки и темы дисциплины:** Основные понятия, цели и задачи. Стандартизация как основа нормирования качества. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. Основы стандартизации, метрологии и, оценки соответствия. Основы стандартизации. Основы метрологии. Оценка и подтверждение соответствия. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства (ПКУВ-14).

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

уметь:

- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.

владеть:

- методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик

Зав. выпускающей кафедрой

подпись

подпись

Беретарь С.Т.

Ф.И.О.

Хатко З.Н.

Ф.И.О.