

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Архипова Н.А, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.18 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Цель освоения дисциплины: целями освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства» являются:

- приобретение студентами теоретических знаний в области стандартизации, метрологии, сертификации потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества;
- формирование умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, проведение экспертной оценки качества продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2 - способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.	1 этап: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции. 2 этап: правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований.	1 этап: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. 2 этап: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции.	1 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции. 2 этап: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.
ПК-3 -	1 этап: санитарно-	1 этап: применять	1 этап:

способностью к лабораторному анализу образцов почв, растений и продукции растениеводства.	гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции. 2 этап: правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований.	основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. 2 этап: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции.	специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции. 2 этап: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.
---	---	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основы стандартизации, метрологии и сертификации

Тема 1 Основы стандартизации

Тема 2 Основы метрологии и квалиметрии

Тема 3 Основы сертификации

Тема 4 Ознакомление и работа с комплексом стандартов.

Тема 5 Нормативные документы по стандартизации.

Тема 6 Отбор проб для определения качества зерна, семян, и т.д.

Тема 7 Анализ пробы товарного зерна пшеницы, ржи, ячменя.

Определение свежести зерна.

Тема 8 Определение влажности зерна стандартным методом и на электровлагомерах.

Раздел 2 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Тема 9 Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна

Тема 10 Особенности стандартизации мятликовых, бобовых, масличных культур, кормов растительного происхождения, семян и посадочного материала

Тема 11 Стандартизация и оценка соответствия картофеля и овощей и технических культур

Тема 12 Определение сорной и зерновой примесей в товарном зерне пшеницы

Тема 13 Определение зараженности зерна амбарными вредителями

Тема 14 Определение зерна пшеницы поврежденных клопом — черепашкой

Тема 15 Определение массовой доли сырой клейковины и ее качества

Раздел 3 Основы управления качеством продукции

Тема 16. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве

Тема 17 Определение числа падения в зерне пшеницы и ржи.

Тема 18 Установление типов и подтипов зерна по стандартам

Тема 19 Ценообразование на зерно с учетом его качества

Тема 20 Методы оценки пищевой безвредности продуктов (определение содержания нитратов, солей тяжелых металлов, микотоксинов)

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.