

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.35 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.35 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
ПК-8	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Физико-химические методы анализа Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2.1 использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;</p>	<p><i>Знать:</i> Сущность, цели, задачи, принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> Специальной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>
<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.</p>	<p><i>Знать:</i> Сущность, цели, задачи, принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> Специальной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>

<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>	<p><i>Знать:</i> Сущность, цели, задачи, принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> Специальной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>
<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.</p>	<p><i>Знать:</i> Сущность, цели, задачи, принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> Специальной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>

<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</p>	<p>ОПК-2.5 Ведет учетно- отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде.</p>	<p><i>Знать:</i> Сущность, цели, задачи, принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> Специальной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>
<p>ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p>	<p><i>Знать:</i> методы стандартизации, и подтверждения соответствия, Государственные органы и службы стандартизации, содержание основных видов стандартов, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики с.-х. продукции. Правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья, классификацию и сущность методов исследований</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество и безопасность с.-х. продукции с учетом биохимических показателей, пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p><i>Владеть:</i> современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.35 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3		Курс №4	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	10		6		4	
Лабораторные работы (ЛР)	10		6		4	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование (КП)						
Самостоятельная работа		120		96		24
Промежуточная аттестация	4				4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х			Зачет	
Всего	24	120	12	96	12	24

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы							Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции		
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов		подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация
Тема 1. Основы стандартизации	3	0,5	2					8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.4, ОПК-2.5, ПК- 8.1, ОПК-2.3
Тема 2. Основы метрологии и квалитметрии	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1

Тема 3. Контроль качества продукции в сельском хозяйстве	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 4. Оценка и подтверждение соответствия	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 5. Ознакомление и работа с комплексом стандартов	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 6. Нормативные документы по стандартизации	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 7. Отбор проб для определения качества зерна, семян, молока, мяса, и т.д	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 8. Анализ пробы товарного зерна пшеницы, ржи, ячменя. Определение свежести зерна	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 9. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	3	1						6			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 10. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна	3	1						6			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 11. Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 12. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и технических культур	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 13. Особенности стандартизации плодов	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 14. Стандартизация кормов растительного происхождения, семян и посадочного материала	3	0,5						8			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1

Тема 15. Определение влажности зерна стандартным методом и на электровлагомерах.	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 16. Определение сорной и зерновой примесей в товарном зерне пшеницы	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 17. Определение зараженности зерна амбарными вредителями. Определение зерна пшеницы поврежденных клопом – черепашкой.	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 18. Определение стекловидности и натурной массы зерна	3		0,5						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 19. Определение массовой доли сырой клейковины и ее качества	3		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 20. Определение числа падения в зерне пшеницы и ржи. Установление типов и подтипов зерна по стандартам	3		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Контактная работа	3	6	6								x
Самостоятельная работа	3							76	20		x
Объем дисциплины в семестре	3	6	6					76	20		x
Тема 21. Стандартизация и оценка соответствия молока	4	1						4			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 22. Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц	4	0,5						2			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 23. Стандартизация убойных животных и мяса	4	0,5						4			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 24. Стандартизация птицы сельскохозяйственной для уоя	4	0,5						2			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 25. Стандартизация шерсти	4	0,5						2			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1

Тема 26. Оценка качества сырого молока. Определение плотности, кислотности, жира и чистоты молока.	4		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 27. Оценка качества мяса	4		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 28. Оценка качества яиц	4		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 29. Оценка качества шерсти	4		1						2		ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 30. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	4	1						2			ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 31. Ценообразование на сельскохозяйственную продукцию с учетом его качества	4										ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Тема 32. Промежуточная аттестация	4										ОПК-2.1, ОПК- 2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4, ОПК- 2.5, ПК-8.1
Контактная работа	4	4	4							4	х
Самостоятельная работа	4							16	8		х
Объем дисциплины в семестре	4	4	4					16	8	4	х
Всего по дисциплине		10	10					92	28	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Основы стандартизации	Международная и региональная стандартизация	8
2	Основы метрологии и квалиметрии	Обеспечение единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор	8
3	Контроль качества продукции в сельском хозяйстве	Градации качества и дефекты продукции	8

4	Оценка и подтверждение соответствия	Схемы подтверждения соответствия	8
5	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	Характеристика веществ неалиментарного характера	6
6	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна	Характеристика поврежденного, неполноценного зерна	6
7	Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур	Особенности стандартизации эфирномасличных культур	8
8	Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и технических культур	Особенности стандартизации тыквенных овощей	8
9	Особенности стандартизации плодов	Особенности стандартизации ягод	8
10	Стандартизация кормов растительного происхождения, семян и посадочного материала	Особенности стандартизации зеленых кормов	8
11	Стандартизация и оценка соответствия молока	Оценка соответствия молока требованиям ТР. Обязательное подтверждение соответствия молока в форме декларирования соответствия	4
12	Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц	Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц	2
13	Стандартизация убойных животных и мяса	Пороки мяса: загар, ослизнение, кислотное брожение, плесневение, гниение. Клеймение и маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.	4
14	Стандартизация птицы сельскохозяйственной для убоя	Характеристика упитанности птиц по ГОСТ	2
15	Стандартизация шерсти	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.	2
16	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве	Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП	2
Всего			92

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – Москва: Дашков и К, 2016. – 212 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, С.В. Калашникова. – Санкт-Петербург: Издательский дом «Троицкий мост», 2014. – 703 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Иванова Л.В., Живодерова С.П., Николаев Н.А., Яичкин В.Н. Методические указания для проведения ЛПЗ по курсу «Технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства» / Л.В. Иванова, С.П. Живодерова, Н.А. Николаев, В.Н. Яичкин. – Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2004. – 75с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Камардин Н.Б. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебное пособие / Н.Б. Камардин, В.Ф. Сопин, И.Ю. Суркова. – Казань: изд-во КГТУ, 2007. – 216с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методические материалы включающие:

- тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Мешочный щуп, разборные доски, шпатели, образцы растительного происхождения, шкаф сушильный электрический -СЭШ-3М, бюксы, ПЧП- 3, Альвеограф Шопена, весы лабораторные 4-го класса точности, электрочайник, вода питьевая, конические колбы на 250 см³, полуавтоматическая бюретка, марля, соковыжималка, химические стаканы вместимостью 250 см³, химическая посуда, реактивы ,химические цилиндры, химические колбы, бумага белая, дистиллированная вода, стеклянная палочка, воронка, бумажный фильтр, мерные колбы вместимостью 100 мл.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):


Доцент, к.с/х.н.  Архипова Н.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №3 от *ed. 11.2018*

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №7 от *24.12.2016*

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Щукин Виктор Борисович

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.35 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.35 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции на 2021 - 2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: Без дополнений и изменений?

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич