

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Верхневолжский ГАУ)

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
И БИОТЕХНОЛОГИИ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 05 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
**«Техническое регулирование и метрология в пищевой
промышленности»**

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Доцент кафедры «Технические системы в агробизнесе»

Кувшинов В.В.

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой «Технические системы в агробизнесе»

Рябинин В.В.

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области основ технического регулирования, метрологии; приобретение умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами определения метрологических характеристик, работы со средствами измерения.

Предметом изучения учебной дисциплины являются профессиональные виды деятельности в области технического регулирования и метрологии, оценки и подтверждения соответствия качества продукции, процессов, работ и услуг.

Стандартизация, сертификация и декларирование соответствия в современных условиях рассматриваются как основные способы повышения конкурентоспособности продукции и услуг, а техническое регулирование - как средство государственного управления этими видами деятельности.

Профессиональная деятельность выпускников связана с измерением количества и качества продукции, работ и услуг, что требует обеспечения единства измерений. Проведение измерений относится к метрологии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина	
относится к*	Обязательной части образовательной программы
Статус дисциплины**	базовая
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Математика, физика, химия, инженерная и компьютерная графика.
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	«Технологическое оборудование молочной отрасли», «Технологическое оборудование мясной отрасли».

* базовой / вариативной

** обязательная / по выбору / факультативная

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
технологического оборудования и приборов	ИД-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	1,2
из сырья животного происхождения	ИД-2 _{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	1,2
	ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	1,2