

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:13

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23776a1609b644b33d8986ab6255891f298f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы разработки нормативной и технической документации»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 4з.е.(144ч).

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины **«Основы разработки нормативной и технической документации»** является освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект нормативной и технической документации на сельскохозяйственную продукцию.

1.2. Задачи дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- изучить общие положения к разработке нормативно-технической документации на сельскохозяйственную продукцию ;

– изучить базы нормативно- технической документации на сельскохозяйственную продукцию;

–изучить базы ссылочных документов; порядку согласования, утверждения и регистрации ТУ на сельскохозяйственную продукцию;

– освоить практические навыки внедрения разработанного нормативно-технического документа в производство.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- основы разработки стандартов и нормативной документации;

- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;

- методы прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегатирования при разработке стандартов и нормативной документации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» относится к дисциплинам вариативной части **Б1.В.06** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Введение в профессиональную деятельность, Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать: общие базовые сведения о технологии сельскохозяйственной продукции; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); основные виды сельскохозяйственной продукции на российском и зарубежном рынке;</p> <p>уметь: организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p>владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин; базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	<p>Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Уметь: применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p>
		ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе	знать: существующие контролируемые этапы технологических операций в программе

		производственного контроля	<p>производственного контроля;</p> <p>уметь: подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p>владеть: способами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля.</p>
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК-7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	<p>знать: современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p>уметь: использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p>владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>