

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:17:42

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «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: .3 з.е.(108 ч).

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

## 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></p>	<p>Введение в профессиональную деятельность, Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p><b>владеть:</b> 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
		<p>ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля</p>	<p><b>знать:</b> существующие контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p>

			<p><b>уметь:</b> подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p><b>владеть:</b> 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><b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p><b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p><b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>