Аннотация
рабочей программы дисциплины
«МЕТРОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология» являются: формирование знаний по стандартизации и сертификации продукции растениеводства и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельскохозяйственного производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие сдействующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества; - основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2. Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 35.03.04 «Агрономия» направленность подготовки «Фитоэкспертиза».

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия» направленность подготовки «Фитоэкспертиза» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Виды профессиональной деятельности

научно-исследовательская деятельность:

сбор информации, анализ литературных источников, обобщение результатов исследований, разработка рекомендаций по технологиям производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв;

планирование и постановка экспериментов, обобщение и анализ результатов.

производственно-технологическая деятельность:

проведение уборки урожая и первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

общепрофессиональными компетенциями:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур,

первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение(ПК-19);

3. Содержание дисциплины

Содержание и структура дисциплины: лекции и самостоятельная работа по формам обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Очная форма обучения, час.		Заочная форма обучения, час.	
				Л	СР	Л	СР
1	Этапы развития и основные понятия метрологии. Повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации.	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
2	Объекты метрологии: физические и нефизические величины. Характеристики физических величин: размер, размерность. Основные единицы (длина, масса, время, температура). Дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол). Производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность).	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
3	Определение, цель и задачи стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации. Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем общетехнических и организационно-методических стандартов. Виды стандартов и нормативных документов. Структура Госстандарта РФ.	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
4	Стадии разработки государственных стандартов, отраслевых, стандартов предприятий. Общероссийские классификаторы: ОКП; ОКПО; ОКУН; ОКДП и т.д.	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
5	Классификация предприятий общественного питания. СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятиях общественного питания. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов. Система разработки и постановки но	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
6	Основные понятия сертификации. Цель и основание проведения сертификации. Объекты, сущность оценки, нормативная база. Характеристики сертификации. Стандарты ИСО серии 9000. Знаки соответствия. Основные этапы сертификации системы качества предприятия	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
7	Сертификат соответствия. Понятие качество продукции. Декларация о соответствии – порядок принятия и ее регистрации. Субъекты сертификации: изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики- продавцы, органы по сертификации и испытательные лаборатории. Обязанности и функции субъектов сертификации. Правила оказания услуг общественного питания. Знаки соответствия. Штриховое кодирование. Маркировка пищевой продукции.	ОПК-1 ПК-19	3	2	4	-	-
8	Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификата	ОПК-1 ПК-19	3	2	6	-	-
9	Государственный метрологический контроль и надзор	ОПК-1 ПК-19	3	2	6	-	-
Итого				**16**	**40**	**-**	**-**

Содержание и структура дисциплины: лабораторные занятия по формам обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Очная форма обучения, час.	Заочная форма обучения, час.
1	Сущность стандартизации, основные определения и цели, основные принципы	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
2	Документы в области стандартизации. Виды стандартов	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
3	Органы и службы системы стандартизации России	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
4	Сертификация – понятия, цели, задачи и принципы Виды сертификации или формы подтверждения соответствия	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
5	Органы сертификации. Документы по подтверждению соответствия	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
6	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
7	Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей, плодов	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
8	Фитоэкспертиза семян пшеницы, ячменя, подсолненчика	ОПК-1 ПК-19	3	2	-
Итого				**16**	**-**

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 72 часа, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается на 2 курсе, в 3 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают *зачет*.