

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Универсальные компетенции (УК):**

**УК-2-**Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

**ОПК-4-**Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний

**ОПК-6-**Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-2.2, ОПК-4.2, ОПК-6.2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства
- техническую документацию, связанную с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.

***Умение:***

- применять действующие правовые нормы, имеющихся ресурсов и ограничений;
- применять знания технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства;
- применять техническую документацию, связанную с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.

***Навык:***

- использовать действующие правовые нормы, имеющихся ресурсов и ограничений
- проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний;
- разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.

***Опыт деятельности***

- проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического

производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний; разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.

### **3. Содержание программы учебной дисциплины**

Сущность стандартизации. Законодательная и нормативно-правовая основа. Основные понятия в области оценки соответствия биопродукции. Основные понятия и задачи метрологии.

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.