

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
 Должность: врио ректора
 Дата подписания: 06.08.2021 16:44:45
 Уникальный программный ключ:
 69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель ООП
 Ю.А. Рыжков
 « 30 » августа 20 21 г.



**Рабочая программа дисциплины
 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ**

Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Наименование образовательной программы (профиль)	Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения
Уровень образования	бакалавриат
Форма обучения	очная, заочная
Закреплена за кафедрой	Биохимии и биотехнологии

Вид учебной работы и форма контроля	Очная форма	Заочная форма
	курс, семестр	курс, сессия
Общая трудоёмкость дисциплины:	1 курс, 2 семестр	1 курс, летняя сессия
- в зачётных единицах	3	3
- в часах	108	108
Аудиторные занятия, часов:	32	10
- лекции	16	4
- практические занятия	16	6
- лабораторные работы		
Самостоятельная работа, часов	24	89
курсовая работа		
прочие виды	52	9
Зачёт		*
Экзамен	*	

Программу составила (и):
Кудряшова Наталья Александровна, ст. преподаватель

Рабочая программа дисциплины: Метрология, стандартизация и сертификация разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 17-08-2020 г. № 1041)

Составлена на основании учебного плана:
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённого Учёным Советом от 26.05.2021 (протокол № 12)

Год начала подготовки по учебному плану: 2021

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры: Биохимии и биотехнологии
Протокол № 1 от 26.08.2021

Зав. кафедрой биохимии и биотехнологии: Рыжков Юрий Анатольевич

I. Аннотация

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются приобретение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждению соответствия качества продукции, работ, услуг и процессов установленным требованиям для принятия квалифицированных решений в ситуациях, возникающих в коммерческой деятельности, с использованием международного и отечественного опыта.

Задачи курса:

- Передача студентам систематизированной информации об объектах нормирования, выделенных в комплексе «население - окружающая среда – производство - продукция (работы, услуги) - побочный продукт», в объеме, адекватно отражающем аспекты коммерческой деятельности;
- Формирование у студентов системного подхода к определению места и значения стандартов и другой нормативной документации в правовом и информационном полях коммерческой деятельности;
- Развитие у студентов умения и навыков воспроизведения знаний о процессах создания, введения в действие, корректировки документов и пользования ими;
- Формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов в коммерческо-организационной, научно –исследовательской и проектно – аналитической областях торгового дела;
- Развитие способностей у студентов к переносу знаний о закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации, на процессы других областей деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» относится к блоку Б1.О. обязательной части образовательной программы высшего образования по направлению «Продукты питания из растительного сырья»; изучается во втором семестре (ДО), в летнюю сессию 1 курса (ЗФО).

2.1. Особенности реализации дисциплины

При реализации дисциплины применяется ЭО и ДОТ для поддержки самостоятельной работы обучающихся путем предоставления доступа к электронным программно-методическим комплексам дисциплин. URL-адрес электронного обучающего ресурса по дисциплине: <http://lms.tversu.ru>. (по паролю) и в системе Teams.