



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Агрономический факультет
Кафедра растениеводства и плодовоовощеводства



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
проректор по учебно-
воспитательной работе, проф.
Б.Г. Зиганшин
« 17 » _____ 2019 г.

Рабочая программа дисциплины
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
С.Х. ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки
продукции растениеводства

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
очная

Год поступления обучающихся: 2019

Казань 2019

Составитель: Егоров Леонид Михайлович, к.с.-х.н., доцент

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры растениеводства и плодовоовощеводства «30» апреля 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор

Амиров М.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического факультета 06 мая 2019 года (протокол № 8)

Председатель метод. комиссии, д.с.-х.н., профессор Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:
Декан агрономического
факультета, д.с.-х.н., профессор

Сержанов И.М.

Протокол ученого совета Агрономического факультета № 11 от 08 мая 2019 г.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции»:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Код индикатора достижения компетенции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		
ИД-1 ОПК-2	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы стандартизации, метрологии, сертификации, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; правильно использовать методологию и методы стандартизации и сертификации Владеть: специальной товароведной терминологией; навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины». Изучается в 8 семестре на 4 курсе при очной форме обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Технология хранения продукции растениеводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки и хранения продукции животноводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина является основополагающей, при изучении следующих дисциплин: «Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства»,

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Вид учебных занятий	Очное обучение
	4 курс, 8 семестр
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час)	57
в том числе:	
- лекции, час	28
- практические занятия, час	28
- экзамен, час	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, час)	87

в том числе:		
-подготовка к практическим занятиям, час		38
- работа с тестами, вопросами для самоподготовки, час		39
- подготовка к экзамену, час		10
Общая трудоемкость	час	144
	зач. ед.	4

4 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий
(в академических часах)

№ те-мы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость			
		лекции	практическ. работы	всего ауд. часов	самост. работа
		очно	очно	очно	очно
1	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	7	2	9	14
2	Качество и потребительские свойства продукции	3		3	10
3	Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна	10	20	30	30
4	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	6	6	12	20
5	Стандартизация систем менеджмента качества	2		2	13
	Итого	28	28	56	87

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак. час (очно)
1	Раздел 1. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	
	<i>Лекции</i>	
1.1	Основы технического регулирования и стандартизации. Техническое законодательство как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия. Технические регламенты. Содержание и применение технических регламентов. Структура технического регламента. Порядок разработки тр. Сущность и цели стандартизации. Основные принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация	2
1.2.	Национальная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации. Научно-исследовательские институты. Нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов. Виды национальных стандартов. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Государственный контроль и надзор. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов. Общероссийские классификаторы техникоэкономической и социальной информации. Межгосударственная система стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации.	2
1.3	Основы метрологии. Основные понятия в области метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба РФ. Виды физических величин и еди-	2

	ниц. Классификация измерений и средств измерений. Обеспечение единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор.	
1.4	Оценка и подтверждение соответствия. Оценка соответствия. Основные понятия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Схемы обязательной сертификации. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1
<i>Практические работы</i>		
1.5	Ознакомление и работа с комплексом стандартов	2
2	Раздел 2. Качество и потребительские свойства продукции	
<i>Лекции</i>		
2.1	Качество продукции. Контроль качества. Термины и определения основных понятий о качестве продукции. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции. Градации качества. Дефекты продукции.	1
2.2	Методы определения показателей качества продукции. Классификация методов. Формы выражения оценок качества. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.	1
2.3	Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Признаки оценки качества сельскохозяйственного продовольственного сырья и пищевой продукции. Суточная потребность человека в основных пищевых веществах и их краткая характеристика. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции.	1
3	Раздел 3. Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна	
<i>Лекции</i>		
3.1	Показатели качества зерна. Ботанико-физиологические показатели качества зерна. Органолептические показатели качества зерна. Физические показатели качества зерна. Размеры зерна, его крупность, выравненность. Масса 1000 зерен. Натура зерна. Стекловидность зерна. Механические повреждения. Аэродинамические свойства зерна. Классификация примесей.	2
3.2	Физико-химические показатели качества зерна. Влажность зерна. Массовая доля белка. Массовая доля клейковины и ее качество. Титруемая кислотность. Зольность зерна. Технологические показатели качества зерна. Классификация показателей качества зерна, нормируемых национальными стандартами. Характеристика поврежденного, неполноценного зерна. Проросшее зерно. Стенание зерна. Зерно с черным зародышем. Зерно, поврежденное клопом-черепашкой. Зерно, поврежденное сушкой или самосогреванием.	2
3.3	Нормирование качества зерна. Структура стандартов на зерно. Требования к качеству зерна. Нормирование качества кормового зерна. Оценка соответствия зерна.	2
3.4	Товароведная характеристика и особенности стандартизации зерновых культур. Мятликовые культуры. Гречиха. Бобовые культуры	1
3.5	Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов и технических культур. Определяющие показатели качества плодов и овощей. Специфические показатели качества. Структура стандартов на плодоовощную продукцию и картофель. Правила приемки и контроля качества плодоовощной продукции. Оценка соответствия плодов и овощей. Сахарная свекла.	2
3.6.	Стандартизация и сертификация растительных кормов. Показатели качества растительных кормов. Зеленые корма. Грубые корма естественной и искусственной сушки. Сочные корма. Оценка соответствия кормов.	1
<i>Практические работы</i>		
3.7	Правила приемки зерна и методы отбора проб	2
3.8	Определение запаха и цвета зерна. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов	2
3.9	Изучение ГОСТа на зерновые культуры (пшеница, рожь, ячмень, овес)	4
3.10	Изучение ГОСТа на зернобобовые культуры.	4

3.11	Изучение ГОСТа на картофель, овощи и плоды	4
3.12	Изучение ГОСТа технические культуры	2
3.13	Изучение ГОСТа семена и посадочный материал	2
4	Раздел 4 Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства	
4.1.	Стандартизация и оценка соответствия молока. Пищевая ценность молока. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству. Физико-химические показатели качества молока. Санитарно-гигиенические показатели качества молока. Требования к первичной обработке, транспортированию и хранению сырого молока. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента.	2
4.2.	Стандартизация и оценка соответствия пищевых яиц. Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Показатели качества яиц и требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, контроль качества и оценка соответствия яиц.	1
4.3.	Скот и птица для убоя, мясо в тушах, полутушах и четвертинах. Требования к качеству скота для убоя (Крупный рогатый скот (КРС), Свиньи для убоя, Овцы и козы для убоя, Лошади для убоя, Кролики для убоя, Правила приемки убойного скота). Стандартизация мяса в тушах, полутушах и четвертинах (Пищевая ценность мяса, Товарная классификация мяса, Требования к качеству мяса. Клеймение, маркировка и хранение мяса, Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы)	2
4.4.	Стандартизация шерсти. Характеристика и показатели качества шерсти. Шерсть овечья невытатая классированная. Полугрубая и грубая шерсть. Полугрубая и грубая шерсть осенней стрижки и поярковая. Шерсть козья невытатая классированная. Характеристика шерсти по группам тонины. маркировка, транспортирование и хранение шерсти.	1
	<i>Практические работы</i>	
4.5	Изучение ГОСТа по оценке качества сырого молока	2
4.6	Изучение ГОСТа по оценке качества яиц, шерсти	2
4.7	Изучение ГОСТа по оценке качества мяса	2
5	Раздел 5. Стандартизация систем менеджмента качества	
5.1	Основы управления качеством продукции ства продукции в современных условиях. Основные факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции. менеджмента. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Сертификация систем качества и анализ состояния производства.	2

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-00091-014-6_ <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
2. Дубовой Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2014. - 256 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0338-4_ <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
3. Дехтярь Г.М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Г.М. Дехтярь. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 154 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-905554-44-5, 500 экз. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>

4. Архипов, А. В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, направлениям экономики и управления / А. В. Архипов и др.; под ред. В. М. Мишина. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 495 с. - ISBN 978-5-238-01461-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
5. Мишина В. М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии (200400), направлениям экономики (080100) и управления (080500) / [А. В. Архипов и др.]; под ред. В. М. Мишина. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 447 с. - ISBN 978-5-238-01173-8. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
6. Кошечкина И.П. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0293-6, 1000 экз. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
7. Ланцева Н.Н. Сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак.; сост: Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск, 2012. – 87 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
8. Личко Н.М.. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. Учебник для вузов. 2013 <https://uchebnikfree.com/sertifikatsiya-standartizatsiya-metrologiya/standartizatsiya-podtverjdenie-sootvetstviya.html>

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции» включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения заданий на лабораторных и практических занятиях, а также выполнения заданий для текущего контроля знаний по завершении изучения темы.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает подготовку к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля, которая выполняется студентами в читальных залах библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Используются разные формы самостоятельной работы студентов:

- работа с учебниками и конспектами лекций, т. е. усвоение дисциплины просмотром, прочтением конспектов лекций, учебника и дополнительной литературы, основными формами контроля её результативности являются письменные контрольные работы и текущее компьютерное тестирование по модулям (разделам) дисциплины;
- написание и защита рефератов по отдельным модулям;
- решение индивидуальных ситуационных задач;
- самостоятельная подготовка к каждой лабораторной и практической работе дома (подготовительная часть) и оформление её заключительной части после выполнения соответствующих расчетов.

Все виды самостоятельной работы студентов подкреплены учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, необходимое программное обеспечение. Студенты имеют контролируемый доступ к ресурсу Интернет.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная учебная литература:

1. Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. - 2-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-00091-014-6_ <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
2. Дубовой Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2014. - 256 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0338-4_ <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
3. Дехтярь Г.М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Г.М. Дехтярь. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 154 с.: 60х88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-905554-44-5, 500 экз. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
4. Архипов, А. В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, направлениям экономики и управления / А. В. Архипов и др.; под ред. В. М. Мишина. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 495 с. - ISBN 978-5-238-01461-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>

Дополнительная учебная литература:

1. Мишина В. М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии (200400), направлениям экономики (080100) и управления (080500) / [А. В. Архипов и др.]; под ред. В. М. Мишина. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 447 с. - ISBN 978-5-238-01173-8. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
2. Кошечая И.П. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0293-6, 1000 экз. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>
3. Ланцева Н.Н. Сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак.; сост: Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск, 2012. – 87 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). <http://www.mcsx.ru/>
2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. <http://agro.tatarstan.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» URL: <http://e.lanbook.com>.
4. Поисковая система GOOGLE. https://www.google.ru/?gws_rd=ssl
5. Поисковая система Яндекс. <https://www.yandex.ru/>
6. Поисковая система Рамблер. <http://www.rambler.ru/>

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Методические указания к лекционным занятиям. В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

- после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;
- выделить маркерами основные положения лекции;
- структурировать лекционный материал с помощью пометок на полях в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на занятиях. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать дома самостоятельно. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

Методические рекомендации студентам к лабораторным и практическим занятиям. При подготовке к лабораторным и практическим занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

1. Внимательно проанализировать поставленные теоретические вопросы, определить объем теоретического материала, который необходимо усвоить.
2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
3. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
4. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.
5. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению лабораторного или практического задания. Практические работы следует выполнять строго в той последовательности, в какой указано в методических указаниях кафедры по изучению дисциплины.

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к лабораторным и практическим занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, контроль знаний студентов.

При подготовке к лабораторным и практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым практическим занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Владимиров В.П. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Рабочая тетрадь для бакалавров агрономического факультета/ В.П. Владимиров, Л.М Егоров. - Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2014. - 44 с

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекция	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Операционная система Microsoft Windows 7 Enterprise 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standard 2016 3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса 4. «Антиплагиат. ВУЗ». ЗАО «Анти-Плагат»
Практические занятия, Самостоятельная работа	-	нет	

11 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекции	Учебная аудитория 17 для проведения занятий лекционного типа, оборудованная мультимедийными средствами обучения Набор учебной мебели, стул преподавательский – 1 шт.; доска меловая – 1 шт.; освещение доски – 1 шт.; трибуна – 1 шт., мультимедиа проектор – 1 шт., экран
--------	---

	– 1 шт.
Практические работы	Учебная аудитория 21 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Дистиллятор, весы лабораторные технические, весы аналитические, вытяжной шкаф, шкаф сушильный, мельница лабораторная для растирания проб зерна, электрические плитки, щупы, разборные доски, весы, ковши, планки деревянные, совки, емкости для проб и анализов, пурка литровая падающим грузом, диафоноком ДСЗ – 2, прибор ИДК, зерносушилка СЗШ – 16А, крупной рассев А 1-БРУ, сортировка А1-БКГ-1), лабораторный инвентарь (шпатели, предметные стекла, комплекты сит, термометры, лабораторная посуда (фарфоровые тигли, эксикаторы, стеклянные стаканы разной вместимостью, мерные цилиндры, стеклянные палочки, стеклянные и пластиковые пробирки, мерные колбы, воронки и др). Демонстрационные материалы в виде таблиц, рисунков, слайдов, нормативной документации
Самостоятельные работы	Учебная аудитория 18 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Стулья, парты, доска аудиторная, набор учебно-наглядных пособий.