

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Верхневолжский ГАУ)

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ  
И БИОТЕХНОЛОГИИ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии факультета  
№ 05 от «10» мая 2023 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Техническое регулирование и метрология в пищевой  
промышленности»**

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Доцент кафедры технического сервиса и механики

В.В.Терентьев

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой технического сервиса и механики

В.В. Терентьев

(подпись)

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, обеспечивающих их квалифицированное участие в многогранной инженерной деятельности.

Дисциплина «Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности» является основополагающей при изучении вопросов обеспечения, контроля и оценки качества при производстве, эксплуатации и ремонте деталей, сборочных единиц и агрегатов машин.

Метрология – наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности, неразрывно связана с вопросами повышения качества продукции. Только методами измерений, контроля и испытаний можно установить годность и качество продукции при производстве и ремонте.

Техническое регулирование и стандартизация – деятельность, направленная на разработку и установление норм, правил, характеристик как обязательных для выполнения, так и рекомендательных, обеспечивающих право потребителя на приобретение товара надлежащего качества за приемлемую цену, а также право на безопасность и комфорт труда.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с  
учебным планом  
дисциплина

относится к\* Обязательной части образовательной программы

Статус  
дисциплины\*\* базовая

Обеспечивающие  
(предшествующие)  
дисциплины Математика, физика, химия, инженерная и компьютерная графика.

Обеспечиваемые  
(последующие)  
дисциплины «Технологическое оборудование молочной отрасли»,  
«Технологическое оборудование мясной отрасли»,  
«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

\* базовой / вариативной

\*\* обязательная / по выбору / факультативная

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
<b>ОПК-3.</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
	ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	1,2
<b>ОПК-5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	1,2
	ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	1,2
	ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	1,2