**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 **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-2; ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

* Основные государственные акты и нормативные документы в области метрологии, стандартизации и сертификации
* Теоретические основы метрологии;
* Организационные, научные и методические основы обеспечения единства измерений;
* Структура и функции метрологической службы предприятия
* Основные положения государственных систем стандартизации и сертификации;
* Положения государственного контроля и надзораза соблюдением требований стандартов;
* Этапы развития стандартизации и сертификации на международном, региональном и национальном уровнях;

***Умения:***

* Применять в практической и научно-исследовательской работе основные положения метрологии, метрологические нормы и правила;
* Применение на практике основные принципы работы с нормативными документами по стандартизации;

***Навык:***

* Навыки по выбору средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции;
* Приемы обработки результатов измерений в соответствии с действующими закономерностями;
* Навыки работы с нормативной документацией по стандартизации и сертификации.

***Опыт деятельности:*** в сфере стандартизации и сертификации мясной продукции и мясопререрабатывающих производств.

3. **Содержание программы учебной дисциплины**:

**Раздел 1.** «Сущность стандартизации» **Раздел 2.** «Основные понятие в области оценки соответствия» **Раздел 3.** «Основные понятия и задачи метрологии».

4. **Форма промежуточной аттестации: зачет.**.

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