

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 надзора 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 мясоперерабатывающих производств.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Сущность стандартизации» **Раздел 2.** «Основные понятия 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.