

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ОПК-3; ПК-1; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основных понятий стандартизации, об измерениях и средствах измерений, метрологические требования к измерительным приборам
- нормативных и правовых документов, стандартов основных международных организаций и национальной системы стандартизации, законодательства о техническом регулировании для оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и использования их в профессиональной деятельности
- процессов приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания с учетом требований к товарам и соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

Умения:

- использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять приемку товаров, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

Навык:

- применения знаний обязательных требованиях к качеству товара, услуги, системы качества, требованиях к качеству товара между партнерами по бизнесу.
- применения знаний существующих систем обязательной и добровольной сертификации.
- применения знаний о различных формах подтверждения соответствия.
- поиска и использования нормативно-правовых документов и использования основных стандартов международной и национальной систем стандартизации, законодательства о техническом регулировании в своей профессиональной деятельности

Опыт деятельности:

- использовать основы стандартизации, метрологии и сертификации в практической деятельности.
- анализа нормативно-правовых документы, стандартов основных международных организаций и национальной системы стандартизации, законодательства о техническом регулировании для использования их в профессиональной деятельности
- разработки схем подтверждения соответствия

3.Содержание программы учебной дисциплины: Сущность стандартизации, основные понятия в области оценки соответствия, основные понятия и задачи метрологии.

Законодательная и нормативно-правовая основа проведения работ в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии. Схемы подтверждения соответствия. Классификация измерений. Основные характеристики и критерии качества измерений. Метрологическое обеспечение производства продукции

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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