

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.15 «Метрология и стандартизация»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология и стандартизация» являются:

- а) формирование знаний о требованиях нормативной документации к основным видам продукции, услуг и процессов;
- б) обучение технологии получения достоверных и воспроизводимых данных измеряемых и контролируемых величин параметров технологических процессов;
- в) обучение способам применения в профессиональной деятельности документации систем качества.

2. Содержание дисциплины «Метрология и стандартизация»:

Роль метрологии, стандартизации и сертификации в формировании качества и безопасности продуктов. Основы стандартизации в пищевой промышленности.

Метрологические службы, обеспечивающие единство измерения.

Основные положения, цели и задачи стандартизации.

Принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов.

Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные термины, определения и понятия, используемые в метрологии и стандартизации;

б) цели и задачи в области метрологии и стандартизации;

в) принципы и сферу применения метрологии и стандартизации.

2) Уметь:

а) осуществлять поиск научно-технических документов, необходимых в последующей профессиональной деятельности;

б) применять методы метрологии и стандартизации в последующей профессиональной деятельности.

3) Владеть:

а) методами работы с основной нормативно-технической документацией;

б) способами разработки нормативно-технической документации.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.