АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.13 Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли

направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль Технология хранения и переработки зерна
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ПИМП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли» являются:

а) получение студентами основных научно-практических знаний в области метрологии и стандартизации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции;

б) изучение метрологического и нормативного обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации продукции и процессов разработки и внедрения систем управления качеством.

2. Содержание дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли»:

Общие вопросы стандартизации и метрологии. Научно-методические основы стандартизации. Государственный метрологический контроль и надзор. Основы государственной системы стандартизации.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) объекты регулирования на отдельных этапах промышленного производства;

б) потребительские свойства и оценочные показатели видов продукции и процессов, а также средств их измерения;

в) варианты подтверждения качества продукции и процессов;

г) организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения;

д) производственный контроль качества полуфабрикатов;

е) производственный контроль параметров технологического процесса;

ж) управление качеством готовой продукции.

2) Уметь:

а) определять объекты нормирования, упорядочения и классификации;

б) формулировать требования к объектам стандартизации;

в) оценивать физические величины с помощью средств измерений, имеющих различный класс точности и погрешности измерений;

г) осуществлять контроль качества продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, санитарных норм и правил.

3) Владеть:

а) статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;

в) принципами системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Зав. каф. ПИМП, профессор Поливанов М.А.