АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.12 Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества»

1.Цели освоения дисциплины:

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

а) формирование знаний о теоретических основах метрологии, стандартизации и сертификации;

б) формирование знаний о теории измерений, объектах и средствах измерений;

в) формирование умений и навыков работы с нормативными документами;

г) изучение основных принципов работ по разработке нормативной документации;

д) формирование знаний о процедурах сертификации в пищевой промышленности;

е) формирование знаний об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой промышленности;

ж) обучение методам анализа рисков и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции

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

Стандартизация – наука о качестве.
Государственная система стандартизации РФ.
Управление качеством продукции и услуг.
Сертификация продукции и услуг.
Виды сертификации и ее участники.
Система сертификации НАССР.
Безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.
Основные понятия в области метрологии.
ГСИ – нормативная база метрологии.
Субъекты метрологии

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1)Знать:

а) законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания;

б) способы оценки точности измерений и испытаний и достоверности контроля; организацию и техническую базу метрологического обеспечения предприятия, правила проведения метрологической экспертизы, методы и средства поверки, калибровки и юстировки средств измерений, методики выполнения измерений;

в) основные правила и приемы измерений параметров и обработки результатов;

г) способы подтверждения соответствия качества и безопасности продукции, услуг и процессов;

д) организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;

е) схемы производственного контроля качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;

ж) принципы построения блок-схем производственных процессов, методологию анализа рисков и опредеения критических контрольных точек в технологиях производства продуктов питания;

з) порядок проведения работ по сертификации пищевых продуктов и производства;

и) принципы построения, структуру и содержание систем обеспечения достоверности измерений и оценки качества.

2)Уметь:

а) определять объекты нормирования, упорядочения и классификации;

б) анализировать и формулировать обязательные и рекомендуемые требования к объектам стандартизации;

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

г) применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и технологических процессов;

д) осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, санитарных норм и правил;

е) разрабатывать нормативно-техническую документацию на новую продукцию;

ж) осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации;

з) использовать полученные знания в практической деятельности при осуществлении профессиональной деятельности для решения существующих и потенциальных задач.

3) Владеть:

а) способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию;

б) навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля;

в) навыками использования основных инструментов управления качеством;

навыками работы с действующей нормативно-технической документацией и разработки новой;

г) способностью определять и анализировать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследований, мониторинга и диагностики и устанавливать их соответствие требованиям нормативно-технической документации;

д) навыками работы с измерительными приборами и определения погрешности измерений;

е) навыками оформления результатов испытаний и принятия соответствующих решений;

ж) навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа и оценки точности результатов исследований и использования их при написании отчетов и научных публикаций.

Зав.каф. ОПП Николаев А.Н.