

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.15 Метрология, стандартизация и сертификация

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: **БАКАЛАВР**

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» 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»:

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 определения 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. ТПП



Решетник О.А.