

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.7 «Метрология, стандартизация и сертификация»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «**Метрология, стандартизация и сертификация**» является: формирование знаний о теоретических основах метрологии, стандартизации и сертификации; формирование знаний о теории измерений, объектах и средствах измерений; формирование умений и навыков работы с нормативными документами; изучение основных принципов работ по разработке нормативной документации; формирование знаний о процедурах сертификации в пищевой промышленности; формирование знаний об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой промышленности; 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;

в) организацию и техническую базу метрологического обеспечения предприятия, правила проведения метрологической экспертизы, методы и средства поверки, калибровки и юстировки средств измерений, методики выполнения измерений;

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

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

е) организацию входного контроля качества пищевого сырья, пищевых добавок и улучшителей;

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

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

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

к) 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;

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

д) 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;

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

ж) навыками оформления результатов испытаний и принятия соответствующих решений;

з) 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



О.А.Решетник