АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания

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

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания» являются:
а) формирование знаний о теоретических основах метрологии, стандартизации и сертификации;
б) формирование умений и навыков работы с нормативными документами;
в) формирование знаний о теории измерений, объектах и средствах измерений;
г) раскрытие особенностей сертификации услуг общественного питания;
д) обучение процедуре проведения и порядку документального оформления результатов сертификации продукции и услуг общественного питания;

2. Содержание дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания»:

Основные понятия в области метрологии
Государственная система стандартизации в РФ
Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации
Сертификация продукции и услуг
Организационная структура сертификации услуг предприятий общественного питания Порядок сертификации услуг общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) законодательные и нормативные правовые акты по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания;
б) основные правила и приемы измерений параметров и обработки измерений, методику проведения измерений;
в) способы подтверждения соответствия качества и безопасности продукции, услуг и процессов;
г) организацию процесса оказания услуг на предприятиях общественного питания;
д) методы оценки и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
2) Уметь:
а) анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, работать с нормативно-технической документацией;
б) оценивать физические величины с помощью средств измерений, имеющих различный класс точности и погрешности измерений;
в) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции и услуг предприятий питания;
г) знать параметры качества продукции, подлежащие подтверждению и методы их измерения;
д) осуществлять работы по подтверждению соответствия услуг (продукции) требованиям нормативно-технической документации;
3) Владеть:
а) навыками работы и разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания;
б) навыками работы с измерительными приборами и определения погрешности измерений;
в) методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
г) методологией применения нормативно-правовой базы в области производства продукции, оказания и сертификации услуг предприятий питания.

Зав.каф. ТПП Решетник О.А.