Б1.В.ДВ.13.1 «Метрология, стандартизация, сертификация и их организация на предприятиях отрасли»

1.1.Цель изучения дисциплины

- формирование профессиональной культуры в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для создания условий по обеспечению контроля безопасности и качества продовольственного сырья, а также продукции питания, понимания приоритетности вопросов, касающихся безопасности и качества продукции;

- освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения эффективности создаваемых технологий и организации общественного питания;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

1.2.Место дисциплины в структуре образовательной программы, в модульной структуре ОП

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части.

1.3.Содержание дисциплины (модуля)

Модуль 1. Техническое регулирование
Модуль 2. Метрология
Модуль 3. Стандартизация
Модуль 4. Сертификация

1.4.Основные образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии:

- проблемное обучение - нацеленное на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся, предполагающее последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, при разрешении которых активно усваиваются знания;

- дифференциальное обучение – нацеленное на создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей и предполагающее усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного уровня, определенного ФГОС;

- активное (контекстное) обучение – нацеленное на организацию активной учебной деятельности обучающихся и предполагающее моделирование содержания предмета в виде ролевых игр, создания конкретных ситуаций, решения «узких» мест предприятия при прохождении практики;

- интерактивные образовательные технологии – презентации лекционного материала с использованием программы PowerPoint, использование ролевых игр, ситуационный анализ, мастер-классы, мозговой штурм, круглый стол.

1.5.Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация и их организация на предприятиях отрасли» направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций: ПК - 4, ПК - 7, ПК - 8.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
- правовые основы стандартизации и сертификации, отечественных и международных стандартов и нормы в области технологии общественного питания;
- основные положения законов «О техническом регулировании» и «О единстве измерения»;
- структуру технических регламентов и сущность его основных положений;
- законодательную базу аккредитации юридических и физических лиц на проведения калибровки и поверки средств измерения;
- органы и службы стандартизации в РФ, методы стандартизации;
- виды стандартов и их применение;
- цели и принципы сертификации;
- основные понятия;
- законодательную базу обязательной и добровольной сертификации;
- схемы сертификации;
- основные положения систем управления качеством и безопасностью продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

уметь:

- применять стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- применять знания в области метрологии, стандартизации и сертификации при метрологическом обеспечении качества и безопасности продукции;
- использовать методы и приемы стандартизации для повышения качества и конкурентоспособности продукции;
- использовать нормативные документы в практике создания технологических процессов обработки продукции;
- готовить материалы для сертификации продукции;
- применять знания по стандартизации, метрологии и сертификации при внедрении систем качества производства согласно ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 18000;

владеть:

- принципами и методами стандартизации;
- принципами и методами установления оптимальных требований к номенклатуре и качеству;
- схемами сертификации и правилами декларирования соответствия;
- признаками обязательной и добровольной сертификации.