

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Стандартизация в отрасли»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Семестр 2

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Стандартизация в отрасли» являются:

- формирование у студентов представления о структуре и понятиях стандартизации с разъяснением основных положений и порядка применения на предприятии на примере хлебопекарной отрасли;
- дать студентам представление о нормативной и законодательной базе стандартизации;
- дать представление об основополагающих документах стандартизации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Данная дисциплина входит в варибельную часть блока 1 подготовки бакалавров направления «Стандартизация в отрасли» и является дисциплиной по выбору.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины «Стандартизация в отрасли» выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способность понимать, излагать и критически анализировать базовую информацию в области стандартизации (ОПК-7);
- владением знаниями о теоретических, законодательных и нормативных основах стандартизации (ПК-15);

В результате освоения дисциплины «Стандартизация в отрасли» обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты образования:

Знать: о структуре стандартизации, о роли и важности стандартизации в Российской Федерации, о видах и формах стандартов, о стандартах, применяемых в отрасли, о практическом применении стандартов на предприятии.

Уметь: использовать теоретические знания о стандартизации

Владеть: навыками работы с законодательной и нормативной документацией по стандартизации и стандартами.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс

История развития стандартизации в России. Понятие стандартизации. Объекты, принципы и методы стандартизации. Структура стандартизации в Российской Федерации. Международная стандартизация. Межгосударственная стандартизация. Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Виды документов по стандартизации. Категории стандартов. Межгосударственные стандарты. Национальные стандарты. Национальные стандарты Российской Федерации. Гармонизированные

стандарты. Виды стандартов на примере хлебопекарной отрасли. Технические условия и стандарты организации. Рецептуры и технологические инструкции. Практическая реализация стандартизации на предприятии. Сертификация и декларирование.

Перечень тем практических занятий

Международная стандартизация на примере международной организации по стандартизации ISO. Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации в кондитерской промышленности. Практическое применение видов документов по стандартизации на предприятии. Изучение процесса разработки стандарта организации. Изучение процесса разработки технических условий. Изучение процесса разработки рецептур. Изучение процесса разработки технической инструкции. Добровольная сертификация. Аспекты и принципы

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 2

Составитель: руководитель отдела качества
АО «Владимирский хлебокомбинат»

Карасёва Е.А.

Заведующий кафедрой биологии и экологии

Трифонова Т.А.

Директор института биологии и экологии

Ильина М.Е.

Дата: _____

Печать института