

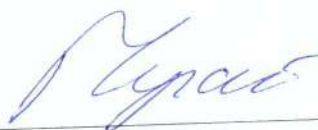
## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Стандартизация в отрасли

(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у студентов представления о структуре и понятиях стандартизации с разъяснением основных положений и порядка применения на предприятии на примере хлебопекарной отрасли;</li> <li>- формирование у студентов представления о нормативной и законодательной базе стандартизации;</li> <li>- формирование у студентов представления об основополагающих документах стандартизации.</li> </ul>
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	72 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	<p>История развития стандартизации в России. Понятие стандартизации. Объекты, принципы и методы стандартизации.</p> <p>Структура стандартизации в Российской Федерации. Международная стандартизация. Межгосударственная стандартизация</p> <p>Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации</p> <p>Виды документов по стандартизации</p> <p>Категории стандартов.</p> <p>Межгосударственные стандарты.</p> <p>Национальные стандарты. Национальные стандарты Российской Федерации.</p> <p>Гармонизированные стандарты.</p> <p>Виды стандартов на примере хлебопекарной отрасли</p> <p>Технические условия и стандарты организации</p> <p>Рецептуры и технологические инструкции.</p> <p>Практическая реализация стандартизации на предприятии. Сертификация и декларирование.</p>

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)