

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация в отрасли

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
2 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины являются:

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Стандартизация в отрасли» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Стандартизация в отрасли»: 1. Информатика. 2. Математика. 3. Документоведение.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-1, ПК-8, ПК-24):

Знать: структуру стандартизации, роль стандартизации в Российской Федерации, виды и формы стандартов, стандарты, применяемые в отрасли, практическое применение стандартов на предприятии;

Уметь: использовать теоретические знания о стандартизации;

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

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: руководитель отдела качества АО «Владимирский хлебокомбинат» Е.А. Карасева



Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.



Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.



Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.2019

Печать института

