**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ОПК-3; ПК-1; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания:***

- основных понятий стандартизации, об измерениях и средствах измерений, метрологические требования к измерительным приборам

- нормативных и правовых документов, стандартов основных международных организаций и национальной системы стандартизации, законодательства о техническом регулировании для оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации и использования их в профессиональной деятельности

- процессов приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания с учетом требований к товарам и соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

***Умения:***

- использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;

- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

- осуществлять приемку товаров, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

***Навык:***

- применения знаний обязательных требованиях к качеству товара, услуги, системы качества, требованиях к качеству товара между партнерами по бизнесу.

- применения знаний существующих систем обязательной и добровольной сертификации.

- применения знаний о различных формах подтверждения соответствия.

- поиска и использования нормативно-правовых документов и использования основных стандартов международной и национальной систем стандартизации, законодательства о техническом регулировании в своей профессиональной деятельности

***Опыт деятельности:***

- использовать основы стандартизации, метрологии и сертификации в практической деятельности.

- анализа нормативно-правовых документы, стандартов основных международных организаций и национальной системы стандартизации, законодательства о техническом регулировании для использования их в профессиональной деятельности

- разработки схем подтверждения соответствия

**3.Содержание программы учебной дисциплины:** Сущность стандартизации, основные понятия в области оценки соответствия, основные понятия и задачи метрологии. Законодательная и нормативно-правовая основа проведения работ в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии. Схемы подтверждения соответствия. Классификация измерений. Основные характеристики и критерии качества измерений. Метрологическое обеспечение производства продукции

**4.Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И..