**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология при производсьве продукции общественного питания»**

**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 17.08.2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-4.4- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1- Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.3- Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:*

нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

*Умение:*

Применять нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

*Навык и (или) опыт деятельности:*

Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

**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.