

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«24» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)  
**МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ**

Направление подготовки  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 1 курса очной формы (3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Ст. преп. Кудряшова Н.А.

Тверь, 2020

### 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Метрология, стандартизация и сертификация

### 2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются приобретение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждению соответствия качества продукции, работ, услуг и процессов установленным требованиям для принятия квалифицированных решений в ситуациях, возникающих в коммерческой деятельности, с использованием международного и отечественного опыта.

Задачи курса:

- Передача студентам систематизированной информации об объектах нормирования, выделенных в комплексе «население - окружающая среда – производство - продукция (работы, услуги) - побочный продукт», в объеме, адекватно отражающем аспекты коммерческой деятельности;
- Формирование у студентов системного подхода к определению места и значения стандартов и другой нормативной документации в правовом и информационном полях коммерческой деятельности;
- Развитие у студентов умения и навыков воспроизведения знаний о процессах создания, введения в действие, корректировки документов и пользования ими;
- Формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов в коммерческо-организационной, научно –исследовательской и проектно – аналитической областях торгового дела;
- Развитие способностей у студентов к переносу знаний о закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации, на процессы других областей деятельности.

### 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» входит в базовую часть учебного плана. Модуля 3, дисциплины формирующие ПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» - (заочная форма обучения, переходный план).

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: материалы дисциплины следует увязывать со знаниями по естественнонаучным дисциплинам, экономике, праву, товароведению отдельных групп товаров.

### 4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 19 часов, практические занятия 19 часов, **самостоятельная работа:** 70 часов, 36 часов - контроль.

Заочная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 4 часов, **самостоятельная работа:** 125 часов, 9 часов – контроль.

**По переходному плану заочная форма обучения:** 2 зачетные единицы, 72 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 45 часов + 9 часов контроль.

### 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной	Планируемые результаты обучения по дисциплине
---	---

<p>программы (формируемые компетенции)</p>	
<p>- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию; готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций; готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство).</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> определять объекты нормирования, упорядочения и классификации; анализировать и формулировать обязательные и рекомендуемые требования к объектам стандартизации;</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> объекты регулирования, присущие схеме товародвижения на этапах жизненного цикла продукции; организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;</p>
<p>- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности; способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> оценивать физические величины с помощью средств измерений, имеющих различный класс точности и погрешности измерений;</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> потребительские свойства и оценочные показатели видов продукции и процессов, а также средств их измерения; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;</p>
<p>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки); способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> осуществлять контроль качества продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, санитарных норм и правил, использовать полученные теоретические знания в практической деятельности по месту работы, а также для решения повседневных задач социальной жизни.</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> варианты подтверждения качества продукции,</p>

	услуг и процессов; управление качеством готовой продукции; оценку результатов и последствий изучаемых видов деятельности на общество.
--	---

**6. Форма промежуточной аттестации**

Очная форма: экзамен во 2-ом семестре;

Заочная форма: экзамен на 3-ем курсе.

Заочная форма(переходный период): экзамен на 3-ем курсе.

**7. Язык преподавания русский.**