

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Наименование дисциплины: ОП.09 Метрология и стандартизация

1. Цели и задачи учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Результаты освоения учебной дисциплины

Код, наименование компетенции	Результат обучения	Номер и наименование темы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.1. Основы метрологии.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации.
ОК 3. Принимать решения	уметь: оформлять техническую	Тема 2.3. Основы

в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; формы подтверждения соответствия;	сертификация.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.3. Правовые основы метрологии.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.1. Основы метрологии.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.	Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий..	уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.2. Теоретические основы измерений.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Тема 2.4. Правовая основа сертификации.

осознанно планировать повышение квалификации.	знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.	Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.2. Теоретические основы измерений.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.3. Правовые основы метрологии.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.	Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха..	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.	Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и	Тема 2.3. Основы сертификация.

	организационно-методических стандартов; формы подтверждения соответствия;	
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	Тема 2.4. Правовая основа сертификации.
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясокомбината.	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.1. Основы метрологии.
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.2. Теоретические основы измерений.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; знать: основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тема 1.3. Правовые основы метрологии.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность.	Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Тема 2.4. Правовая основа сертификации.

	знатъ: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Содержание дисциплины.

Раздел 1. Основы метрологии и метрологического обеспечения.

Тема 1.1. Основы метрологии.

Тема 1.2. Теоретические основы измерений.

Тема 1.3. Правовые основы метрологии.

Раздел 2. Основы стандартизации и сертификации.

Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации.

Тема 2.2. Правовые основы стандартизации.

Тема 2.3. Основы сертификация.

Тема 2.4. Правовая основа сертификации.