

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Метрология и стандартизация в пищевой промышленности»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ТМО

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Метрология и стандартизация в пищевой промышленности» являются:

а) подготовка студентов к самостоятельной работе по проведению различного рода мероприятий в области метрологии и стандартизации, освоить научное, методическое и организационное обеспечение работ в области метрологии и стандартизации.

### 2. Содержание дисциплины:

Основные этапы развития метрологии и стандартизации.

Физические величины, единицы физических величин. Международная система СИ.

Классификация видов, методов способов и средств измерений.

Эталоны и образцовые средства измерений.

Погрешности и классы точности измерений.

Государственная система стандартизации.

Виды стандартов.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### 1) Знать:

- а) состояние и устройство государственной системы стандартизации продукции;
- б) правовые основы осуществления стандартизации и метрологической деятельности на территории Российской Федерации;
- в) порядок формирования показателей качества основных видов пищевых продуктов;
- г) международные системы качества.

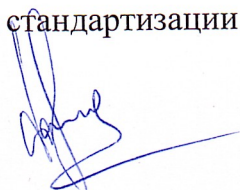
#### 2) Уметь:

- а) самостоятельно использовать в конкретных задачах правовые и нормативно-технические документы по стандартизации пищевых продуктов;
- б) проводить лабораторные анализы по контролю качества продуктов и правильно заполнять соответствующие нормативные документы;
- в) понимать маркировку основных видов продуктов зарубежных стран.

#### Владеть:

- а) основными положениями в области стандартизации.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.