

Аннотация рабочей программы дисциплины « Метрология, стандартизация и сертификация»

Дисциплина (Модуль)	Метрология, стандартизация и сертификация
Содержание	<p>Тема 1: «Предмет и задачи дисциплины»</p> <p>Тема 2: «Теоретические основы метрологии»</p> <p>Тема 3: «Количественная характеристика измеряемых величин»</p> <p>Тема 4: «Разновидности и средства измерений»</p> <p>Тема 5: «Метрологическое обеспечение»</p> <p>Тема 6: «Методологические основы стандартизации»</p> <p>Тема 7: «Государственная система стандартизации»</p> <p>Тема 8: «Сертификация»</p>
Реализуемые компетенции	ОК-7 ОК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-19 ПК-23 ПК-25
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о качественной и количественной характеристиках измеряемых величин, об основных и дополнительных единицах физических величин, международной системе СИ, о роли стандартизации и сертификации в повышении качества продукции, о терминологии в области сертификации, об органах сертификации; - основные метрологические правила, требования, нормы, государственные акты, нормативно-технические документы по стандартизации, государственные органы и центры сертификации для повышения качества выпускаемой продукции и обеспечения конкурентоспособности на мировом рынке. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться измерительной техникой для технологических исследований, метрологического обеспечения производства; - выбрать метод и средство для измерения конкретных физических величин в зависимости от требуемой точности; - работать с компьютером как средством управления информацией. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий; - 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).				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34		21
	В том числе в интерактивной форме	4	6		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 7 семестре (1, 36)				

Зав.кафедрой ТПиООП
д.т.н., доцент

Демирова А.Ф.

Декан ТФ
к.э.н.

Баламирзоев Н.Л.