

Б1.Б.24 СЕРТИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания

из растительного сырья

Профиль Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной.

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему профессиональных знаний, умений и навыков по вопросам подтверждения соответствия через декларирование соответствия и сертификацию продукции и предприятий технического сервиса, а также способствующих дальнейшему развитию личности.

Задачи дисциплины:

– изучение основных методов сертификации продукции и предприятий технического сервиса с общей системой технического регулирования взаимоотношений государства, бизнеса и потребителей в современных условиях товарного производства.

- изучение способов обязательного подтверждения соответствия требованиям безопасности продукции, находящейся в обращении через декларирование соответствия и сертификацию продукции, системы добровольного подтверждения соответствия продукции, предприятий и систем менеджмента качества производителей как инструмента добросовестной конкурентной борьбы за предпочтения потребителей.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОПК-1 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	Обучающийся должен знать: требования к оформлению документации по сертификации предприятий (Б1.Б.24-3.1)	Обучающийся должен уметь: заполнять формы документов на подачу заявки по сертификации предприятий с использованием методических рекомендаций (Б1.Б.24- У.1)	Обучающийся должен владеть навыками: работы в компьютерных программах, сети Интернет для оформления требуемой документации по сертификации (Б1.Б.24-Н.1)

ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Обучающийся должен знать: основные законы и нормативные документы в сфере технического регулирования; цели и принципы технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации органов подтверждения соответствия и испытательных лабораторий – (Б1.Б.24-3.2)	Обучающийся должен уметь: использовать для решения прикладных задач основные понятия, требования и процедуры, принятые в системе технического регулирования – (Б1.Б.24-У.2)	Обучающийся должен владеть навыками: применения основных положений технических регламентов, документов в области стандартизации, процедур контроля безопасности и качества продукции, находящейся в обращении – (Б1.Б.24-Н.2)
--	---	--	--