

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Стандартизация и метрология в
ветеринарии»

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ «Стандартизация и метрология в ветеринарии» является передача студентам теоретических знаний и практических навыков по специальности в объеме, необходимом для ветсанэксперта, для обеспечения контроля качества продукции, процессов и услуг.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

-в аспектах стандартизации и метрологии с использованием нормативных документов, общероссийских классификаторов,
-определять объекты классификации,
-использовать условные цифровые коды и наименования, в товарной номенклатуре,
– ознакомление с субъектами стандартизации, организацией контролирующих видов деятельности, как в России, так и за рубежом, их законодательной и нормативной базой, с видами нормативных документов используемых при проведении работ при сертификации.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Метрология и стандартизация.

- 1.Значение метрологии, стандартизации для подтверждения качества.
- 2.Основные понятия метрологии.
- 3.Закон «О единстве измерений». 4.Нормативная база метрологии.

Тема 2 Средства измерения.

- 1.Терминология.
- 2.Единицы измерения величин.
- 3.Соответствие единиц измерения с действующими стандартами.
- 4.Международная система единиц СИ.

Тема 3 Методы проведения измерений.

- 1.Разновидности методов проведения измерений.
- 2.Погрешности.
- 3.Поверка средств измерения.
- 4.Эталоны.
- 5.Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами международной системой единиц СИ.

Тема 4 Стандартизация.

- 1.Задачи стандартизации в экономической деятельности.
- 2.Закон «О техническом регулировании».
- 3.Порядок разработки, регламент.

Тема 5 Нормативные документы.

- 1.Виды нормативных документов.
- 2.Применение требований нормативных документов к основным видам и процессам.

Тема 6 Оформление документации.

1. Оформление документации в соответствии с действующей нормативной базой.
2. Применение требований нормативных документов к основным видам продукции.
3. Применение требований нормативных документов к основным видам услуг и процессов.

Тема 7 Подтверждение качества.

1. Порядок подтверждения качества.
2. Порядок оформления документа подтверждающего качество.
3. Система контроля качества.

Тема 8 Контролирующие органы.

1. Органы обеспечивающие контроль качества и безопасности пищевых продуктов.
2. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ – 3 зачетных единиц.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ – экзамен