

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ 2.1 Стандартизация и подтверждение соответствия

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Стандартизация и подтверждение соответствия» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.2.1) подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Изучение дисциплины дополняет знания и умения, получаемые при изучении дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия» - овладение обучающимися системой теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для работы с нормативными документами, в т.ч. стандартами, техническими регламентами и др., осуществления подтверждения соответствия в требуемой форме:

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

в области производственно-технологической деятельности:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

-организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Содержание дисциплины:

Роль стандартизации и подтверждения соответствия в обеспечении качества товаров и услуг, удовлетворении потребностей, защите интересов потребителей, охране окружающей среды. Структура и задачи дисциплины. Понятие, цели, задачи, объекты, субъекты стандартизации. Принципы стандартизации.

Краткий исторический обзор развития отечественной стандартизации. Место и роль стандартизации в системе управления экономикой страны, в

обеспечении качества и конкурентоспособности продукции на отечественном и мировом рынках. Связь стандартизации с товароведением и другими отраслями научных знаний. Стандартизация в сфере услуг и торговых предприятий.

Комплексная стандартизация и ее роль в обеспечении взаимной увязки требований заинтересованных предприятий и организаций.

Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации: Международная организация по стандартизации (ИСО), Международная электротехническая комиссия (МЭК) и Международный союз электросвязи (МСЭ).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (*Знания (З)*): ассортимента продаваемой продукции производства, товароведных характеристик продовольственных товаров однородных групп; структуру производства предприятий питания его оперативное планирование и организацию; *Умения (У)*: работать со стандартами, осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в товародвижении и логистических процессов на предприятиях питания.)

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации. В преподавании дисциплины применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении анализа ассортимента и изучения потребительских свойств товаров.

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать

суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы.

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: Н.Е. Петрова, кафедра коммерческого товароведения