



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

**По образовательной программе
6В07502 «Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)»
Уровень: бакалавриат (ВА)
(срок обучения - 3 года, для набора 2026 года)**



Каталог элективных дисциплин рекомендован Учебно-методическим советом Карагандинского университета Казпотребсоюза № 5 от «28» 05 2026г. Караганда, КарУК 2026 - 12 стр.

Каталог включает в себя перечень элективных дисциплин (компонент по выбору), так же краткий курс их программ по ОП. Предназначен преподавателям и студентам КарУ Казпотребсоюза.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент Карагандинского университета Казпотребсоюза!

Перед Вами находится Каталог элективных учебных дисциплин. Это систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью создания для Вас возможности самостоятельного, оперативного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. Это Ваш помощник в составлении Вашего индивидуального учебного плана.

При кредитной технологии обучения все учебные дисциплины делятся на 3 цикла – Общеобразовательные (ООД), Базовые (БД) и Профилирующие (ПД). Внутри каждого из этих циклов учебные дисциплины подразделяются на 3 вида – Обязательный компонент, Вузовский компонент и Компонент по выбору (элективные, т. е. выбираемые учебные дисциплины).

Дисциплины обязательного компонента установлены Государственным общеобязательным стандартом высшего образования и изучаются всеми без исключения студентами данной образовательной программы.

Элективные учебные дисциплины предлагаются Вам для изучения кафедрами. Из всего перечня элективных учебных дисциплин Вы можете выбрать те, которые интересны именно Вам. Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу учебных дисциплин будет включать в себя 3 раздела: Обязательный компонент, Вузовский компонент и Компонент по выбору (элективные учебные дисциплины).

Как выбрать при помощи Каталога элективные учебные дисциплины для включения в Ваш индивидуальный учебный план?

1. В Перечне найдите таблицу Вашего курса и семестра обучения.
2. Уясните себе, сколько всего кредитов отводится учебным планом на элективные учебные дисциплины.
3. Ознакомьтесь с самим перечнем элективных учебных дисциплин. Обратите внимание на то, что учебные дисциплины объединены в куры по выбору с соответствующим номером. Из каждой группы элективных дисциплин можно выбрать только одну элективную учебную дисциплину.
4. Прочитайте Описание заинтересовавших Вас элективных учебных дисциплин и сделайте Ваш выбор.
5. Проверьте, чтобы количество выбранных Вами кредитов соответствовало количеству, требуемому по учебному плану ОП.
6. Осуществить выбор элективных учебных дисциплин Вам поможет Ваш эдвайзер.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Сем естр
1 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	Нim 2022	Химия	4	1
	ОН 2022	Органическая химия	4	1
		Курс по выбору 2		
БД	АН 2022	Аналитическая химия	4	2
	ФКН 2022	Физическая и коллоидная химия	4	2

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины «Химия».

Пререквизиты: -

Постреквизиты: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель: развитие у обучающихся активного химического мышления на основе системно-структурного подхода к изучению основных законов общей химии и современных достижений в области неорганической и органической химии.

Краткое описание курса: Место химии в системе естественных наук. Основные понятия и законы химии. Строение атома. Периодический закон и периодическая система элементов Д. И. Менделеева. Химическая связь и строение молекул. Химическая кинетика. Химическая термодинамика. Химия воды. Вода - растворитель. Водородный показатель среды pH. Растворы неэлектролитов: законы Рауля, Генри. Растворы электролитов. Гидролиз солей. Способы выражения концентрации. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Электролиз. Законы Фарадея. Коррозия металлов и сплавов. Химия элементов и их важнейших соединений.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой изучения современной химической науки и на его основе специальных разделов химии, определенного комплекса знаний по химии, необходимого для успешного изучения последующих дисциплин.

Наименование дисциплины «Органическая химия».

Пререквизиты: -

Постреквизиты: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель: Является развитие у обучающихся активного химического мышления на основе системно-структурного подхода, современных достижений в области теоретической и экспериментальной органической химии, подготовить будущего специалиста к творческому освоению профилирующих дисциплин, познакомить обучающихся с неограниченными возможностями синтеза органических веществ, механизмами органических реакций, общими законами превращения органических веществ и их свойствами.

Краткое описание курса: Алканы. Алкены. Алкины. Алкадиены. Арены. Гидроксисоединения. Оксосоединения. Карбоновые кислоты и их производные. Нитросоединения, амины. Азо- и диазосоединения. Гидроксикислоты. Аминокислоты. Липиды. Углеводы. Белки.

Ожидаемые результаты: По завершении курса обучающийся должен знать: теоретические основы органической химии; взаимосвязь между строением и свойствами химических соединений; общие закономерности протекания химических процессов в растворах и их роль в технологии продовольственных продуктов; физико-химические свойства элементов и их соединений, имеющих прикладное значение в области технологии продовольственных

продуктов.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Аналитическая химия».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов; Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель: Формирование профессиональных компетенций путем освоения современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов.

Краткое описание курса: Гравиметрический метод анализа, Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой изучения современных методов в области количественного и физико-химического метода анализа, которые необходимы для успешного изучения последующих дисциплин. Уметь решать химические задачи расчетного и теоретического характера, владеть техникой выполнения эксперимента и на основе полученных данных уметь делать расчеты, применяя основные законы химии.

Наименование дисциплины: «Физическая и коллоидная химия».

Пререквизиты: Физика; Химия.

Постреквизиты: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов; Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель: Сформировать у обучающихся глубокие теоретические и практические знания по основам профессиональной компетенций путем освоения современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем

Краткое описание курса: Элементы учения о строении вещества. Химическое равновесие. Фазовые равновесия. Растворы. Электрохимия. Коллоидная химия. Поверхностные явления. Отдельные представители дисперсных систем. Коллоидные ПАВ. ВМС и их растворы.

Ожидаемые результаты: Приобретение практических навыков по проведению химического эксперимента и расчета физико-химических параметров химических систем. Развитие у обучающихся активного химического мышления на основе системно-структурного подхода к изучению основных законов и закономерностей физико-химических процессов химических систем.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БД	SS 2022	Стандартизация и сертификация	5	3
БД	OTI 2022	Общая теория измерений	5	3
БД	Kva 2022	Квалиметрия	5	3
БД	Met 2022	Метрология	5	4
ПД	IKBP 2022	Испытание, контроль и безопасность продукции	5	4

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
Курс по выбору 1				
БД	OE 2022	Основы электротехники	5	3
	TM 2022	Теоретическая механика	5	3
Курс по выбору 2				
БД	Ter 2022	Теплотехника	5	4
	PM 2022	Прикладная механика	5	4
Курс по выбору 3				
БД	OTR 2022	Основы технического регулирования	5	3
	Pat 2022	Патентование	5	3
Курс по выбору 4				
БД	Mikr 2022	Микробиология	5	4
	MK SG 2022	Междисциплинарный курс “Санитария и гигиена”	5	4

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Основы электротехники».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции, оборудование производства продовольственных продуктов, стандарты безопасности и охраны труда.

Цель: Освоение теоретических основ электротехники, приобретение знаний о конструкциях, принципах действия, параметрах и характеристиках различных электронных устройств, подготовка обучающийся а к пониманию принципа действия современного электрооборудования.

Краткое описание курса: Введение в электротехнику. Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Линейные электрические цепи постоянного тока. Законы Кирхгофа и их применение. Линейные электрические цепи переменного тока. Проводимость цепи синусоидального тока. Элементы электронной техники. Электронные устройства.

Ожидаемые результаты: Демонстрация системного понимания закономерностей процессов, протекающих в электрических цепях и основных методов расчета линейных электрических цепей, условий эксплуатации электрических машин, трансформаторов и электроизмерительных приборов; уметь применять полученные знания на практике и понимать их назначение и роль в решении профессионально-прикладных задач.

Наименование дисциплины: «Теоретическая механика».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Испытание контроль и безопасность продукции, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Изучение простейшей формы движения материи – механического движения, которое мы постоянно и всюду наблюдаем в природе и в технике.

Краткое описание курса: Механическое движение. Предмет и задачи кинематики. Кинематика точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение и вращение твердого тела. Плоское движение твердого тела. Сложное движение точки. Основные понятия и аксиомы статики. Теорема о параллельном переносе силы. Равновесие системы тел. Основные понятия и законы динамики и их приложение к практике.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой науки о материальной точке, абсолютно твердом теле, механической системе; о видах движения; использовать фундаментальные законы, теорию и методы классической, и современной теоретической механики при решении обобщенных задач из различных областей механики.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Теплотехника».

Пререквизиты: Химия, Физика.

Постреквизиты: Испытание контроль и безопасность продукции.

Цель: Освоение обучающимися основных законов и методов технической термодинамики и методов выполнения теплотехнических расчетов.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности. Основные понятия исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух. Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника. Основы расчета теплообменных аппаратов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой изучения основ теплотехники, овладеть основными понятиями; уметь применять полученные знания на практике и понимать их назначение и роль в решении профессионально-прикладных задач.

Наименование дисциплины: «Прикладная механика».

Пререквизиты: Математика, Физика.

Постреквизиты: Испытание контроль и безопасность продукции.

Цель: Сформировать умения и навыки выполнения оценочных расчетов механических узлов на прочность, жесткость и устойчивость.

Краткое описание курса: Кинематические характеристики простейших видов движения. Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение, сжатие. Механические характеристики материалов и расчеты на прочность. Кручение. Расчет пружин. Построение эпюр при изгибе. Напряжения при изгибе. Изгиб с кручением. Прочность при переменных напряжениях. Сварные соединения. Резьбовые соединения. Расчет ременных и цепных передач.

Ожидаемые результаты: Обучающийся должен знать современные устройства, применяемые службами стандартизации и сертификации, уметь рассчитывать основные и дополнительные погрешности.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: «Основы технического регулирования».

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование профессиональных компетенций в области современной отечественной и зарубежной практики технического регулирования.

Краткое описание курса: Задачи, цели и принципы технического регулирования. Объекты технического регулирования. Основные положения Государственной системы технического регулирования. Государственный контроль за соблюдением требований, установленных техническими регламентами. Организация работ в сфере технического регулирования.

Ожидаемые результаты: Знать и понимать основные понятия технического

регулирования; уметь пользоваться терминологией в области технического регулирования, национальными и международными стандартами как доказательной базой технического регулирования, техническими регламентами по безопасности продукции; строить аргументацию на основе систематизированного анализа технических регламентов.

Наименование дисциплины: «Патентоведение».

Пререквизиты: Основы права.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Изучение научно-теоретических основ патентоведения. Дисциплина «Патентоведение» ставит целью создание теоретической базы, выработки навыков по правовой охране объектов промышленной собственности.

Краткое описание курса: Формирование знаний и приобретение навыков по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность.

Ожидаемые результаты: Обучающийся должен знать об истории возникновения и развития патентного права и современном состоянии патентоведения в Республике Казахстан и за рубежом; о зарубежном патентовании; о продаже лицензий на объекты промышленной собственности.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Микробиология».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Безопасность сырья и пищевых продуктов, Подтверждение соответствия продукции и услуг, Аккредитация органов подтверждения соответствия и испытательных центров.

Цель: Знакомит обучающихся с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном природопользовании.

Краткое описание курса: Изучает основные морфологические, физиологические и экологические характеристики микроорганизмов и их классификации, а также механизмы действия микробного сообщества в глобальных циклах биосферы и влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Знакомит обучающихся с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном природопользовании.

Ожидаемые результаты: Добиться наиболее полного усвоения теоретического и практического курса микробиологии на основе анализа ситуаций, позволяющих сохранить качество продукции и увеличить сроки ее хранения.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Безопасность сырья и пищевых продуктов, Подтверждение соответствия продукции и услуг, Аккредитация органов подтверждения соответствия и испытательных центров.

Цель: Изучение обучающимися применения обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.

Краткое описание курса: Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и схемы оценки соответствия продовольственных товаров.

Ожидаемые результаты: Бакалавр должен знать санитарно-гигиенические правила и нормы на предприятиях пищевых отраслей; действующие санитарно-гигиенические правила, нормы на предприятиях общественного питания и схемы сертификации оценки соответствия продовольственных товаров.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
БД	SK 2022	Системы качества	6	5

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
		Курс по выбору 1		
ПД	EKTU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	5	5
ПД	Mater 2022	Материаловедение	5	5
		Курс по выбору 2		
ПД	МК ОРРОР 2022	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	5	5
ПД	SBOT 2022	Стандарты безопасности и охраны труда	5	5
		Курс по выбору 3		
ПД	PSPU 2022	Подтверждение соответствия продукции и услуг	5	5
ПД	EMK 2022	Экономика менеджмента качества	5	5
		Курс по выбору 4		
ПД	AOPSILC 2022	Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий (центров)	6	5
ПД	MMS 2022	Международная и межгосударственная стандартизация	6	5
		Курс по выбору 5		
ПД	MOP 2022	Метрологическое обеспечение производства	6	5
	KOKSPP 2022	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6	5

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Экспертиза качества товаров и услуг».

Пререквизиты: Аналитическая химия, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: В приобретении практических знаний и навыков для осуществления квалитетической и экспертной оценки уровня качества продукции, процессов, услуг.

Краткое описание курса: Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг.

Ожидаемые результаты: Обучающийся должен знать современные виды экспертизы товаров и услуг.

Наименование дисциплины: Материаловедение».

Пререквизиты: Физика, Химия.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Ознакомление обучающихся с теоретическими основами строения металлических и неметаллических материалов, закономерностями кристаллизации сплавов, диаграммами состояния двойных и тройных систем, основами фазовых превращений в

металлических сплавах, структурообразовании при пластической деформации и рекристаллизации.

Краткое описание курса: Значение и задачи материаловедения применительно к технологическим машинам, оборудованию, упаковке. Взаимосвязь состава, структуры и свойств материалов. Контроль качества материалов. Влияние различных факторов на свойства материалов при их изготовлении и применении.

Ожидаемые результаты: Знание атомно-кристаллического строения металлов, принципов построения диаграмм состояния сплавов и применение этих знаний на практике.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства предприятий общественного питания.

Краткое описание курса: Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.

Ожидаемые результаты: Полученные обучающимися знания организации производства на ПОП повышают эффективность ОП, которая основывается на общих принципах интенсификации производства – достижения высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

Наименование дисциплины: «Стандарты безопасности и охраны труда».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование профессиональных компетенций в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охране труда, система менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента.

Краткое описание курса: Управление в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охраны труда, системы менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента. Документированная информация.

Ожидаемые результаты: Иметь представление о законодательных актах по безопасности и охране труда, документации системы менеджмента по СТ РК ISO 45001-2019, внедрении и функционировании системы по СТ РК ISO 45001-2019; об условиях и факторах, которые влияют на состояние здоровья и безопасность работников в зоне выполнения работ; о процедуре документирования НАССР, уметь анализировать содержание технических регламентов и особенности их применения.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: «Подтверждение соответствия продукции и услуг».

Пререквизиты: Химия, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у будущих выпускников профессиональных компетенций в сфере подтверждения соответствия продукции и услуг.

Краткое описание курса: Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации продукции в Республике Казахстан. Подтверждение соответствия продукции в ЕАЭС. Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация услуг.

Ожидаемые результаты: Усвоение основных понятий и определений в области

подтверждения соответствия и овладение методикой процедур подтверждения соответствия продукции и услуг.

Наименование дисциплины: «Экономика менеджмента качества».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у обучающихся комплекса знаний и навыков в области менеджмента качества для принятия эффективных управленческих решений. **Краткое описание курса:** Систематизация знаний в области экономики менеджмента качества: Качество как объект управления, конкурентоспособность и качество, управление затратами на обеспечение качества, учет затрат на качество, управление качеством новой продукции, экономический анализ брака и потерь от него, экономическая эффективность качества продукции.

Ожидаемые результаты: Формирование у обучающихся теоретических и методологических основ менеджмента и эффективных управленческих решений.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий (центров)».

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Изучение научно-теоретических основ и современной практики работ по аккредитации в области оценки соответствия в Республике Казахстан. Изучение данной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций будущего выпускника в области аккредитации в сфере оценки соответствия.

Краткое описание курса: Основные понятия. Система аккредитации в РК. Структура органа по аккредитации. Обеспечение качества органа по аккредитации. Процедура аккредитации ОПС и ИЛ. Международные системы аккредитации и участие РК в их деятельности.

Ожидаемые результаты: Приобретение умений и навыков по основам и особенностям национальной системы аккредитации, ее критериям, процедуре аккредитации, правам и обязанностям органов по аккредитации, методике аккредитации и экспертизы; в процессе изучения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями основ и определений в области аккредитации, правовым обеспечением аккредитации.

Наименование дисциплины: «Международная и межгосударственная стандартизация».

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа.

Цель: Изучение деятельности по стандартизации на международном и региональном уровне, порядка разработки международных и региональных стандартов и гармонизация национальных стандартов РК с международными требованиями.

Краткое описание курса: Международное и межгосударственное сотрудничество в области стандартизации, участие в нем РК. Международные и региональные организации по стандартизации. Порядок разработки международных и межгосударственных стандартов.

Ожидаемые результаты: Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области деятельности международных и региональных организаций по стандартизации, разработки и применения международных и межгосударственных стандартов.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Метрологическое обеспечение производства».

Пререквизиты: Математика, Метрология, стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Повышение качества продукции, эффективности управления производством и уровня автоматизации производственных процессов, необходимых для приобретения профессиональных компетенций в области метрологического обеспечения производства

Краткое описание курса: Задачи метрологического обеспечения. Научно – организационные основы. Метрологическое обеспечение подготовки производства. Нормативные документы МОП. Анализ состояния МОП, обеспечивающих стадии жизненного цикла продукции. Применение цифровых технологий.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся после изучения дисциплины должны овладеть знаниями об основных направлениях развития метрологического обеспечения производства, анализировать состояние метрологического обеспечения, планировать и выполнять процессы измерений, обрабатывать результаты.

Наименование дисциплины: «Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов»

Пререквизиты: Математика, Метрология, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Обеспечение обучающихся содержательной информацией и методикой контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, необходимых для приобретения профессиональных компетенций в области контроля и оценки качества сырья и продовольственных продуктов.

Краткое описание курса: Классификация и характеристика методов контроля качества сырья и готовых продовольственных продуктов. Нормативная основа. Алгоритм проведения контроля. Цифровые технологии в контроле качества. Применение различных методов оценки качества. Мероприятия по повышению качества.

Ожидаемые результаты: После изучения курса обучающийся должен уметь работать со стандартами и на основании стандартных данных уметь оценивать качество товаров.

Председатель Академического комитета
по образовательной программе,
магистр, старший преподаватель кафедры



Ерубеева Д. Ш.