ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

для специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация разработана на основе ФГОС для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация - разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Разработчик: Е.А. Паршина, преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г. Музрукова

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Председатель МК

Е.С. Богданович Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

О.Н. Тарасова О.Н. Тарасова
«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- Проводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
В том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	32
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы стандартизации		66	
Тема 1.1 Задачи стандартизации, ее экономическая эффективность	Содержание:	8	
	1 Краткая история развития стандартизации. Цели и задачи стандартизации.	2	1
	2 Основные направления развития стандартизации. Субъекты стандартизации.	2	2
	Практическая работа	4	
	1 Принципы международных стандартов ИСО в российских условиях.	2	
	2 Принципы организации стандартизации РФ.	2	
Тема 1.2 Нормативные документы на виды продукции (услуги) и процессы	Содержание:	6	
	1 Понятие нормативных документов по стандартизации. Нормативно правовая база НД.	2	2
	2 Требования к структуре и содержанию стандартов. Применение требований к нормативным документам.	2	2
	Практическая работа	2	
	1 Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5.-2002.	2	
Тема 1.3 Документация систем качества	Содержание:	12	
	1 Сущность качества. Характеристика требований к продукции. Характеристика требований безопасности.	2	2
	2 Оценка качества. Система качества.	2	2
	3 Использование в профессиональной деятельности документации систем качества.	2	2
	Практическая работа	6	
	1 Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты.	2	
	2 Общий подход и методы работы качества.	2	
	3 Методы оценки уровня качества однородной продукции.	2	
Тема 1.4 Техническая документация	Содержание:	8	
	1 Понятие о техническом регулировании. Принципиальные основы принятия решения.	2	2
	2 Порядок разработки технического регламента. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.	2	2
	Практическая работа	4	
	1 Изучение правовой основы технического регулирования.	2	

	2	Решение ситуационных задач по теме «Техническая документация».	2	
Тема 1.5 Подтверждение соответствия	Содержание:		12	
	1	Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия.	2	2
	2	Оценка и подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов.	2	2
	Практическая работа		8	
	1	Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания.	2	
	2	Правила заполнения бланков сертификата.	2	
	3	Составление схем сертификации.	2	
	4	Типовая последовательность работ при сертификации продукции.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			20	
<p>Разработка конспекта по теме: «Место предмета в системе экономических знаний». Научная база стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Категории стандартов. Презентация: «Формы подтверждения соответствия». Основные положения Закона РФ по сертификации продукции Условия осуществления сертификации. Требования научно-технической документации на сертифицируемую продукцию. Системный подход к управлению качеством продукции на отечественных предприятиях Номенклатура показателей качества. Доклад: «Техническая документация». Презентация: «Методы определения показателей качества продукции». Реферат: «Экономические и социальные факторы оказывающие влияние на качество продукции».</p>				
Раздел 2 Основы метрологии			50	
Тема 2.1 Основные понятия метрологии	Содержание:		6	
	1	Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.	2	2
	2	Объекты и субъекты метрологии. Международные и региональные метрологические организации.	2	2
Практическая работа		2		
	1	Изучение форм метрологического контроля. Основные положения Закона РФ об обеспечении единства измерений.	2	
Тема 2.2 Основы технических	Содержание:		8	
	1	Общая характеристика объектов измерений. Понятие видов и методов измерений.	2	2

измерении	2	Классификация и общая характеристика средств измерений. Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений.	2	2
	Практическая работа		4	
	1	Ознакомление с системами национальных единиц измерений. Правилами перевода в единицы измерений СИ.	2	
	2	Погрешности измерений, эталоны. Измерения прямые и косвенные, абсолютные и относительные, методы измерения.	2	
Тема 2.3 Основы теории и методики измерений	Содержание:		4	
	1	Основы теории и методики измерений. Государственная система обеспечения единства измерений.	2	2
	Практическая работа		2	
	1	Точность методов и результатов измерений. Системы воспроизведения единиц величин.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			22	
		Доклад: «История возникновения в стране метрологии» Презентация: «Средства и методы измерений» Доклад: «Средства измерений» Роль метрологии в формировании качества продукции. Теории измерений. Презентация: «Сертификация продовольственных товаров» Доклад: «Порядок сертификации продукции ввозимой из-за рубежа» Доклад: «Порядок проведения сертификации продукции» Доклад: « Правовые основы сертификации» Презентация: « Добровольная и обязательная сертификация» Презентация: «История сертификации в России» Доклад: «Развитие сертификации в Российской Федерации»		
Всего:			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для специальности СПО» 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- тестовые задания по разделам и темам;
- комплект презентаций;
- методические рекомендации для лабораторных работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников

Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.1. Метрология.- 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-1-metrologiya-442472#page/1>

Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.2. Стандартизация. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-2-standartizaciya-442473#page/1>

Интернет ресурсы:

1. Социальная сеть работников образования - nsportal.ru
2. Государственная публичная научно–техническая библиотека России www.vavilon.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы методы контроля и оценки результатов обучения
Умения;	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Устный опрос
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практические занятия
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Практические занятия
приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Тестирование
Знания;	
основные понятия метрологии;	Устный опрос
задачи стандартизации, ее экономическая эффективность;	Тестирование
формы подтверждения соответствия;	Практические занятия
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Устный опрос
терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практические занятия