

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
«28» Августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП 05 Метрология и стандартизация
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа ОП 05 Метрология и стандартизация разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К



Ломака Г.Л.

Разработчик: В.Е.Вахрушева, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;
- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; лабораторно-практические занятия 12 часов.

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	12
практические занятия	-
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> <i>Реферат по заданной тематике</i> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по заданной тематике;	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) дифференцированный зачет</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение.	Предмет, задачи и содержание учебной дисциплины. Значение и основная цель учебной дисциплины.	1	
Раздел 1. Основы метрологии.			
Тема 1.1 Основные понятия метрологии.	Основные понятия метрологии. Цели и задачи. Объекты и субъекты метрологии. Лабораторные работы: Практические занятия: Составить таблицу: «Цели и задачи метрологии». Самостоятельная работа студентов: Сообщение: «Межпредметные связи с другими дисциплинами».	1	2
Тема 1.2 Международные и региональные метрологические организации. Виды и методы измерений.	Виды и методы измерений. Средства измерений. Средства измерений по техническим устройствам. Лабораторные работы: Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на П.О.П. Практические занятия: Самостоятельная работа студентов: Классификация методов измерений.	2	2
Тема 1.3 Метрологические характеристики средств измерений.	Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и поверка средств измерений. Основы теории измерений. Лабораторные работы: Практические занятия: Самостоятельная работа: Написать факторы, влияющие на результат измерения.	2	2

Тема 1.4 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Государственный метрологический контроль и надзор.	2	2
	Лабораторные работы: Практические занятия: Расчет абсолютной и относительной погрешностей. Самостоятельная работа: Написать характеристику видов государственного метрологического надзора.		
Тема 1.5 Ответственность за нарушение метрологических правил.	Ответственность за нарушение метрологических правил. Сертификация средств измерений.	1	2
	Лабораторные работы: Практические занятия: Самостоятельная работа: Выписать основные функции центрального органа системы.		
	Контрольная работа по пройденному разделу: «Основы метрологии»	1	
Раздел 2. Основы стандартизации.			
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.	Методологические основы стандартизации. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация.	2	2
	Лабораторные работы: Практические занятия: Выписать цели и задачи стандартизации. Самостоятельная работа: Сообщение на тему: «История развития стандартизации».		
		2	
		2	
Тема 2.2 Органы и службы стандартизации Р.Ф.	Органы и службы стандартизации Р.Ф. принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации.	2	2
	Лабораторные работы: Практические занятия: Работа с нормативными документами. Самостоятельная работа: Характеристика стандартов разных категорий.		
		2	
		2	
Тема 2.3 Порядок разработки и утверждения	Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Информация о нормативных документах по стандартизации.	2	2
	Лабораторные работы:		

национальных стандартов.	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: «Нормативные документы по стандартизации».	2	
Тема 2.4 Система стандартизации.	Система стандартизации. Техническое регулирование. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов.	2	
	Лабораторные работы:		
	Практические работы: Установление требований к конкретному виду продукции или услуги.	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: «Реформа технического регулирования в РФ».	1	
Тема 2.5 Международная стандартизация.	Международная стандартизация. Региональные организации по стандартизации. Применение международных стандартов в Р.Ф. Эффективность работ по стандартизации.	1	
	Лабораторная работа:		
	Практическая работа:		
	Самостоятельная работа: Порядок разработки международных ИСО.	1	
	Контрольная работа по пройденному разделу: «Основы стандартизации»	1	

Итоговый контроль – дифференцированный зачёт

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Басаков М. И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии. : Учебное пособие. – Ростов – на – Дону: издательский центр “МарТ”, 2016 г. – 256 с.
2. А.В. Козлова. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. Учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования. – М. : Мастерство, 2018 г. – 160 с.

Дополнительная литература:

3. Нормативные документы общественного питания.

Законы РФ: “О стандартизации” “О сертификации продукции и услуг” “О защите прав потребителей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none">- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Тестирование. Оценка выполнения домашнего задания. Оценка рефератов, докладов. Устный опрос. Защита практических работ
Знания: <ul style="list-style-type: none">- основные понятия метрологии;- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;- формы подтверждения качества;- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Контрольная работа