

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03. « ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»

2019 г

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 7 от «30» мая 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрированного Минюстом России от 1 августа 2014 № 33402

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Уракчеева Г.Х. - преподаватель общепрофессиональных, технических дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Моторкин А.П., генеральный директор ООО «АэроклиматСервис», квалификация - инженер-теплотехник, по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

_____ Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | с. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в техникуме (в программах повышения квалификации и переподготовки)

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

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) | 75 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 16 |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 25 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Домашняя работа | 11 |
| Рефераты | 8 |
| Решение задач | 6 |
| <i>Итоговая аттестация в форме</i> | <i>дифзачет</i> |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Метрология и стандартизация»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. | Метрология | 22 | |
| Тема 1.1 Структурные элементы метрологии | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Введение. Ключевые понятия дисциплины: метрология и стандартизация. Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | | 1 |
| | 2 Основные понятия метрологии. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии | | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий Рефераты «История развития метрологии в России»; «Значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства» | | |
| Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Понятие терминологии и единиц измерения величин в соответствии с | | 2 |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Субъекты метрологии | | |
| | 2 | Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. Перевод национальных неметрических единиц в единицы системы СИ. Перевод несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий. Решение задач на перевод неметрических единиц в единицы системы СИ | | | |
| Тема 1.3 Средства и методы измерений | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1 | Измерения - основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений. Определение. Классификация. Назначение. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Проверочные клейма и свидетельства. | | |
| | 2 | Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| | | Метод измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. Средства и методы измерений, определение нормируемых показателей шкал | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | 1 | |
| | Выполнение домашних заданий. Решение задач на определение: нормируемых метрологических показателей, погрешностей. Построение шкал. | | | |
| Тема 1.4 Основы теории измерений. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определения. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "трех сигм". | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий; Рефераты: Способы обнаружения и пути устранения погрешностей при однократных и многократных измерениях. Правило « трех сигм». | | | |
| Тема 1.5 Государственная система обеспечения единства измерений | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по | | |

| | | | | |
|--|--|--|-----------|---|
| | | обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | Погрешности измерений, обработка результатов измерений. Нахождение допустимых отклонений | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | 2 | |
| | Рефераты: «Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.», «Ответственность за нарушение действующего законодательства» | | | |
| Раздел 2 | Стандартизация | | 16 | |
| Тема 2.1 Методологические основы стандартизации. | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Цели и задачи стандартизации в России. Основные направления развития стандартизации, задачи стандартизации, её экономическая эффективность. Объекты стандартизации: понятия, классификация, объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий. Изучение стандартов: «Государственная система стандартизации», «Межгосударственная система стандартизации» - М.: Изд-во стандартов | | | |
| Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Принципы стандартизации: определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, | | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | | безопасность, охрана окружающей среды. Краткая характеристика отдельных принципов. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов | | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий; Изучение ФЗ « О техническом регулировании | 1 | |
| Тема 2.3 Средства стандартизации | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Средства стандартизации – нормативные документы (НД). Понятие. Виды НД, их определение. Правовая нормативная база НД. Регламенты и технические регламенты. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-92. Применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | | | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий; Изучение ФЗ « О техническом регулировании» Рефераты « Разработка технических условий, порядок принятия и учета» | 2 | |
| Тема 2.4 | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | Государственная система стандартизации России. Понятие. | | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Система стандартизации. | <p>Объекты стандартизации. Структура ГСС. Назначение. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения.</p> <p>Межотраслевые системы стандартизации. Назначение. Виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСООС), ГСИС, УСД, СРПР. Их краткая характеристика. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.</p> | | | |
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий. Рефераты по темам: « Характеристика единых систем конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСООС), ГСИС, УСД, СРПР, САПР</p> | | 2 | |
| Тема 2.5 Правовая база стандартизации. | <p>Содержание учебного материала</p> | | 2 | |
| | 1 | <p>Правовая база стандартизации. Федеральные законы и подзаконные акты. Организационно-методические документы в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.</p> <p>Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.</p> | | 2 |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий.</p> | | | 2 | |

| | | | |
|--|--|----------------|---|
| | Рефераты: «Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований в законодательстве РФ» | | |
| Тема 2.6 Международная и региональная стандартизация | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, их правовой статус, цели, задачи, состав участников. Правила принятия международных стандартов. | | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 1. Межотраслевые системы стандартизации. Назначение. Виды. Международное сотрудничество России в области стандартизации и технического регулирования, применение международных стандартов | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | 2 | |
| | Выполнение домашних заданий; Рефераты: Правила принятия международных стандартов. | | |
| Раздел 3 | Сертификация продукции и услуг | 12-1=11 | |
| Тема 3.1 Сертификация продукции и услуг | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | 1 Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения. Субъекты – участники сертификации: федеральный, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты. Заявители в системе сертификации, их права и обязанности. Средства сертификации. Категории и виды стандартов, | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | <p>другие НД для целей сертификации, предъявляемые к ним требования.</p> <p>Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия (способы подтверждения соответствия). Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов. Их сфера применения.</p> <p>Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база. Формы подтверждения соответствия</p> | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | 2 | |
| | <p>Выполнение домашних заданий.</p> <p>Реферат «Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации.» «Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база»</p> | | | |
| <p align="center">Тема 3.2</p> <p>Правила проведения сертификации продовольственного сырья</p> | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| | 1 | <p>Правила проведения сертификации продукции в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов.</p> <p>Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации.</p> <p>Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирования сертификатов.</p> <p>Порядок проведения сертификации работ и услуг, особенности.</p> | | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 1. Изучение номенклатуры продукции, подлежащей обязательной сертификации. Обоснование выбора и применения добровольной и обязательной сертификации. | | | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | <p>Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Особенности проведения декларирования соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>2. Изучение порядка проведения сертификации товаров и услуг и правил заполнения бланков сертификата. Оформление технической документации в соответствии с действующими нормативными правовыми актами</p> <p>3. Требования к системе качества в зависимости от целей применения системы и уровня качества продукции. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества</p> | | | |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий; Разбор отдельных статей ФЗ « О защите прав потребителей» Рефераты: Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации. Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирования сертификатов.</p> | 1 | | | |
| <p>Тема 3.3 Испытания и контроль качества товаров</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 2-1=1 | 2 | |
| | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Системы качества. Количественная оценка качества, нормируемых показателей продукции. Конкурентная борьба за качество продукции. Решение проблемы качества на различных этапах жизненного цикла продукции. Документация системы управления деятельностью предприятия. Ответственность руководства организаций за качество. Политика в области качества.</td> </tr> </table> | 1 | | Системы качества. Количественная оценка качества, нормируемых показателей продукции. Конкурентная борьба за качество продукции. Решение проблемы качества на различных этапах жизненного цикла продукции. Документация системы управления деятельностью предприятия. Ответственность руководства организаций за качество. Политика в области качества. |
| | 1 | Системы качества. Количественная оценка качества, нормируемых показателей продукции. Конкурентная борьба за качество продукции. Решение проблемы качества на различных этапах жизненного цикла продукции. Документация системы управления деятельностью предприятия. Ответственность руководства организаций за качество. Политика в области качества. | | |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий. Разбор отдельных статей ФЗ « О защите прав потребителей» Рефераты: Конкурентная борьба за качество продукции.</p> | 2 | | | |

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------|--|
| | Политика РФ в области качества | | |
| | Дифференцированный зачет | 1 | |
| | Всего по дисциплине | 75 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории
«Метрологии, стандартизации»

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных наглядных пособий;
- средства измерений;
- наглядные пособия;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- проекционная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. – М.: «Академия», 2013
2. Кошечая И.П. «Метрология, стандартизация, сертификация». - М.: ИД «Формум», 2014.
3. Николаева М.А. «Основы метрологии» Учебная лекция. - М.: ОЦПКРТ, 2013

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. М.: «Дашков и К», 2007
2. Николаева М.А., Карташова Л.В. « Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг» М. 2008
3. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. - М.: изд. Юрайт, 2007
4. Басаков М.И. Основы стандартизации, метрологии, сертификации. Ростов-на-Дону: «МарТ», 2004.
5. Закон РФ «О защите прав потребителей». – М.: Международный центр финансово-экономического развития, 2002.
6. Федеральный закон «О техническом регулировании». «Российская Газета», 31.12.2002, Новые законы и нормативные акты № 10, 2003.
7. Р 50.1.044-2003. Рекомендации по стандартизации (Рекомендации по разработке технических регламентов).
8. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». – М.: Международный центр финансово-экономического развития, 2001.

9. Межгосударственная система стандартизации. Межгосударственные стандарты. – М.: Госстандарт России, 1999.
10. Кузнецов В. Я., Якунина Г. В. Основы метрологии: Учеб. пособие. – М.: Изд-во стандартов, 2000
11. Система международных стандартов ИСО серии 9000 – 2000. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002.
12. ПР 50-734-93 Порядок разработки общероссийских классификаторов технико-экономической и социальной информации.
13. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" - ФЗ-52, 30 марта 1999
14. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" – ФЗ 29 от 02.01.2000
15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий 2001
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 № 325
17. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)
18. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества: Основные положения и словарь
19. База ГОСТ <http://www.igost.ru/>
20. Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

3.3. Требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и лабораторные занятия, информационно-коммуникационные и практикоориентированные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоению данной учебной дисциплины предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла учебного плана: «Физика», «Математика».

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Знать – | |
| основные понятия метрологии; | Тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы |
| задачи стандартизации, экономическую эффективность; | собеседование, тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы |
| формы подтверждения соответствия; | собеседование, тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы |
| основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; | тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы |
| терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | тестирование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы |
| уметь: | |
| применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | защита практической работы, интерпретация результатов собеседования, решение задач использования нормативной документации. |
| оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; | защита практической работы - собеседование, интерпретация результатов собеседования, контроль оформления документации. |
| использовать в профессиональной деятельности документации систем качества; | собеседование, интерпретация результатов собеседования, защита практической работы, решение профессиональных задач |
| приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | защита практической работы, интерпретация результатов собеседования, проверка решения задач |

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация
по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Н.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом МОН 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрированного Минюстом России от 1 августа 2014 № 33402

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее 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.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы дисциплины.

Обозначена область применения, цели, задачи, место дисциплины, требования к результатам и количество часов на освоение дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

Обозначен объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации программы дисциплины

Указаны требования к материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, требования к организации образовательного процесса,

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Приведены методы контроля знаний и умений различных форм.

Рабочая программа по ОП 07 содержит достаточное количество практических занятий работ по изучению основ стандартизации, метрологии, сертификации, контроля качества продукции, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

В рабочей программе дисциплины язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы дисциплины полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение: Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент:

_____ Моторкин А.П., генеральный директор ООО «АэроклиматСервис», квалификация - инженер-теплотехник, по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» выполненную преподавателем Уракчеевой Г.Н

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом МОН 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрированного Минюстом России от 1 августа 2014 № 33402

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее 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.

Рабочая программа дисциплины содержит следующие разделы:

Рабочая программа дисциплины содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы дисциплины, где обозначена область применения, цели, задачи, место дисциплины, требования к результатам и количество часов на освоение дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины, где обозначен объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации программы дисциплины, где указаны требования к материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, требования к организации образовательного процесса,
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины, где приведены методы контроля знаний и умений различных форм.

Рабочая программа по ОП 07 Метрология и стандартизация содержит достаточное количество практических занятий работ по изучению основ стандартизации, метрологии, сертификации, контроля качества продукции, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентам необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

В рабочей программе дисциплины язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы дисциплины полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение: Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент:

_____ Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»