

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.04 Метрология и стандартизация
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»
Направленность «Производство молочной продукции»**

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОПЦ.04 Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство молочной продукции».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 и ОК 09.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Цель дисциплины «ОПЦ.04 Метрология и стандартизация»: является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	У.1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	3.1. основные понятия метрологии; 3.2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 3.3. формы подтверждения соответствия;
ОК 09	У.2. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	3.4. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов
ПК 1.1	У.3. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	3.5. действующие стандарты на заготавливаемое молоко
ПК 1.2	У.4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	3.6. терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
ПК 2.1	У.5. проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	3.7. особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 2.2	У.6. формы и правила ведения первичной документации	3.8. требования охраны труда
ПК 2.3	У.7. применять действующие стандарты на заготавливаемое молоко	3.9. требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса

		охлаждения или заморозки
--	--	--------------------------

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 64 часа (теоретическое обучение – 32 часа, лабораторные работы – 32 часа), самостоятельная работа – 4 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Техническое регулирование, стандартизация, подтверждение соответствия

Тема 1.1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Качество продукции, формы подтверждения ее соответствия

Тема 1.2. Техническое регулирование в РФ

Тема 1.3. Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Система стандартизации РФ

Тема 1.4. Международная и региональная стандартизация

Раздел II Метрология

Тема 2.1. Метрология как деятельность. Объекты метрологии. Средства измерений и методики измерений

Тема 2.2. Государственная система обеспечения единства измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений

5. Форма промежуточной аттестации – Зачет

6. Разработчик рабочей программы – старший преподаватель кафедры пищевых систем и технологий Маслова Г.М.