

**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»  
Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

**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», Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

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

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

|  |                                                               |                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | стандарты на сырье и продукты питания животного происхождения | 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.