

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОАУ КТКПП

_____ Н.Г. Клековкин
« 30 » августа 2020г.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Метрология, стандартизация и сертификация»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате освоения 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;
- 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

3. Структура дисциплины:

- Структурные элементы метрологии.
- Объекты и субъекты метрологии.
- Средства и методы измерений. Основы теории измерений.
- Государственная система обеспечения единства измерений.
- Метрологические основы стандартизации.
- Принципы и методы стандартизации.
- Средства стандартизации.
- Системы стандартизации.
- Правовая база стандартизации.
- Международная и региональная стандартизация.
- Сертификация продукции и услуг.
- Правила проведения сертификации продовольственного сырья.
- Сертификация услуг общественного питания.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового, объяснительно-иллюстративного обучения и т.д.

6. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	97
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	65
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10

контрольные работы	2
зачеты	2

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: зачёт- 6 семестр.

Итоговая аттестация в форме зачета