Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07Метрология и стандартизация

Специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2015

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена  учебно- методическим объединением  технологических специальностей  Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г.  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Григорьева | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров |
| Рассмотрена на заседании педагогического совета  Протокол №\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_2015г. |  |

Рабочая программа по дисциплине ОП.07Метрология и стандартизация разработана на основании ФГОС по специальности 19.02.03,Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденного приказом Минобрнауки России №- 373 от 22.04.2014г., зарегистрированного в Минюсте 01 августа 2014г. №-33402.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Армавирский техникум технологии и сервиса

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик: | Клычёва О.И., преподаватель ГБПОУ КК АТТС |
| Рецензенты: | Оробей Г.Г. – начальник Армавирского отдела ФБУ «ЦЛАТИ по ЮФО» |
|  |  |
|  | Гончарова Т.А.– преподаватель ГБПОУ КК АМТТ |

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07Метрология и стандартизация | 7 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07Метрология и стандартизация | 8 |
| 3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.07Метрология и стандартизация | 26 |
| 4. Контроль и оценка результатов ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины ОП.07Метрология и стандартизация | 37 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 МЕТРОЛОГИЯ и стандартизация**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к группе общепрофессиональныхдисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

анализировать и прогнозировать последствия различных видов деятельности;

использовать в профессиональной деятельности представления об метрологии и стандартизации;

Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты метрологии и стандартизации;

-использовать необходимые нормативно-правовые документы;

-применять документацию метрологии и стандартизации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-основные положения метрологии и стандартизации;

- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие оптимизацию соотношения потребления;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов - **60** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - **40часов; 18 -** часов лабораторно – практические;

самостоятельной работы студентов - **20часов**.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| **Лабораторно – практические работы** | **18** |
| **Контрольные работы** | **3** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **20** |
| **в том числе:**  Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта** |  |
|  | |