Министерство образования, науки и молодежной политики

 Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.5 Метрология и стандартизация

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена УМОтехнологических специальностейПротокол №\_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева |  Утверждена Директор ГБПОУ КК АТТС  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров |
| Рассмотрена на заседании педагогического советаПротокол №\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_2016г. |  |

 Рабочая программа по дисциплине ОП.05 Метрология и стандартизация разработана на основании ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России №- 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного в Минюсте 23 июля 2014г. №- 33234

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

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик: | Клычёва О.И., преподаватель ГБПОУ КК АТТС  |
| Рецензенты: | С.Н.Кашлева Заместитель руководителя ИЦ Армавирского отдела«ФБУ ЦЛАТИ по ЮФО» |
|  |  |

 Гончарова Т.А. – преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Метрология и стандартизация |  |
| 2. СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Метрология и стандартизация |  |
| 3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация |  |
| 4. Контроль и оценка результатов ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ и стандартизация**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина относится к группе общепрофессиональныхдисциплин профессионального цикла.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**:

В результате освоения учебной 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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, её 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.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **48** |
|  **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | **24** |
| В том числе: |  |
| практические занятия | **10** |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме: дифференцированного зачёта**  |  |
|  |