Балахнинский технический
техникум
Контрольный экземпляр

Министерство образования Нижегородской области
Государственное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Балахнинский технический техникум»

Рабочая программа
учебной дисциплины
«Метрология и стандартизация»
для специальности СПО 260807
Технология продукции общественного питания

Балахна
2011

Одобрена цикловой комиссией экономических дисциплин и специальностей
Протокол № 1 от « 1 » 09 2011
Председатель _____ Федосик А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 260807 Технология продукции общественного питания укрупненной группы 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания
Зам. директора по учебной работе
_____ О.В.Сивухина
« 3 » мая 2011 г.
рег № 45 РПОПД 05 СПО 260807

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум»

Разработчик:
1. Мальцева Наталия Викторовна, преподаватель специальных дисциплин ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум», высшая категория

Эксперт:

Сивухина О.В.- заместитель директора по УР ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум», высшая категория

1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

«Метрология и стандартизация»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при наличии среднего (полного) общего образования (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания, опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ основные понятия метрологии;
- ✓ задачи стандартизации, её экономическая 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 120 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.