

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Маврина Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 21:15:15
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)**

Калужский филиал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зам. директора по учебной работе



Т.Н. Пимкина

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

ФГОС СПО

**Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**

Форма обучения: очная

Калуга, 2025

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №341 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Согласовано:

Руководитель технологического колледжа _____ доцент О.А. Окунева



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛАУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ.

Дисциплина входит в профессиональный цикл, в состав общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

- выполнять технические измерения, необходимые при проведении качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- осознанно выбирать средства и методы измерения в соответствии с технологической задачей, обеспечивать поддержание качества работ;
- пользоваться таблицами стандартов и справочниками, в том числе в электронной форме, для поиска нужной технической информации;

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

- основные понятия, термины и определения;
- профессиональные элементы международной и региональной стандартизации;
- показатели качества и методы их оценки;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по программе дисциплины)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретические занятия	28
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля (1 семестр); экзамена (2 семестр)	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы стандартизации				
Тема 1.1 Государственная система стандартизации	Содержание учебного материала	2		ПК 2.1 ПК 3.1-3.2
	Задачи стандартизации. Основные понятия и определения. Органы и службы по стандартизации. Виды стандартов. Государственный контроль за соблюдением требований государственных стандартов. Наличие нормативной и технической документации, технологических карт и гигиенических заключений производимой продукции (для предприятий-производителей).	2	1	
Тема 1.2 Межотраслевые комплексы стандартов	Содержание учебного материала	10		
	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Комплексы стандартов по безопасности жизнедеятельности (ССБТ).	4	1	
	Практическое занятие № 1 Изучение стандартов ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание, требования к производственному персоналу». ГОСТ 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	6		
Тема 1.3 Международная, региональная и	Содержание учебного материала	2		
	Межгосударственная система по стандартизации (МГСС). Международная организация по стандартизации (ИСО). Международная электротехническая	2	1	

национальная стандартизация	комиссия (МЭК). Экономическая эффективность стандартизации.			
Раздел 2. Метрология				
Тема 2.1 Основные понятия метрологии	Содержание учебного материала	6		ПК 2.1 ПК 3.1-3.2
	Основные метрологические понятия и определения. Правовые основы метрологии. Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии. Основные виды средств измерений и их классификация. Структура средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Основы теории погрешностей. Система воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средства измерения.	2	1	
	Практическое занятие № 2 Приведение несистемной величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	4	2	
Промежуточная аттестация: другие формы контроля				
Тема 2.2 Обеспечение единства измерений	Содержание учебного материала	10		
	Обеспечение единства измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственное метрологическое регулирование и надзор. Российская система калибровки.	6	1	
	Практическое занятие № 3 Изучение стандарта ГОСТ 8.207-76 ГСИ. Прямые измерения с многократными наблюдениями.	4	2	
Раздел 3. Основы сертификации				
Тема 3.1 Основные положения сертификации	Содержание учебного материала	22		ПК 2.1 ПК 3.1-3.2
	Основные понятия, цели и объекты сертификации. Правовое обеспечение сертификации. Роль сертификации в повышении качества продукции. Общие сведения о конкурентоспособности. Обязательная и добровольная сертификация. Система сертификации ГОСТ Р. Порядок получения свидетельства о государственной регистрации продукции.	6	1	
	Практическое занятие № 4 Контроль качества хлебобулочных изделий. Применение показателей для определения качества продукции. Сертификация услуг продукции питания	6	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Подготовка реферата на тему: «Анализ состояния измерений, контроля и испытаний на предприятии». Основные функции участников	10	3	

	сертификации. Правила сертификации.			
Тема 3.2 Качество продукции	Содержание учебного материала	6		
	Основные понятия и определения в области качества продукции. Управление качеством продукции. Сертификация систем качества. Качество продукции и защита потребителей.	6	1	
Консультации		2		
Промежуточная аттестация: экзамен		10		
Итого по дисциплине (всего):		70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Метрологии, стандартизации и сертификации для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, лабораторных занятий, том числе групповых, индивидуальных, письменных, устных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель (столы, стулья по количеству обучающихся);
- доска ученическая.

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук);
- мультимедийный проектор, экран.

Учебно-наглядные пособия: плакаты, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по рабочей программе дисциплины, в том числе, видео-аудио материалы, компьютерные презентации.

Компьютер имеет доступ к электронно-библиотечным системам, выход в глобальную сеть Интернет, оснащен лицензионным программным обеспечением.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании"

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"

Основные учебные издания

3. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10236-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 481 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2023. — 132 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10239-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/1>

Дополнительные учебные издания

1. Виноградова, А. А. Законодательная метрология: учебное пособие для СПО / А. А. Виноградова, И. Е. Ушаков. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-7018-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Интернет-ресурсы

1. РОССТАНДАРТ. Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

Интернет - ресурсы

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - <https://cyberleninka.ru/>
2. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <https://e.lanbook.com/books>
3. Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие и профессиональные компетенции: ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Текущий контроль: - опрос устный; - тестирование; - выполнение практической работы. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: 3 семестр-другие формы контроля 4 семестр – экзамен Метод проведения промежуточной аттестации 4 семестра: выполнение комплексного задания
Уметь: - выполнять технические измерения, необходимые при проведении качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осознанно выбирать средства и методы измерения в соответствии с технологической задачей, обеспечивать поддержание качества работ; - пользоваться таблицами стандартов и справочниками, в том числе в электронной форме, для поиска нужной технической информации;	
Знать: - основные понятия, термины и определения; - профессиональные элементы международной и региональной стандартизации; - показатели качества и методы их оценки;	