

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Агротехнологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Метрология и стандартизация

по специальностям
среднего профессионального образования
естественнонаучного профиля

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Метрология и стандартизация разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. отделением ГАПОУ ТО «АТК»

(отделение Нижняя Тавда)

И.В.Иволгина И.В.Иволгина

Рабочая программа рассмотрена на заседании

ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол № 9 от « 21 » 06 2016 г.

Председатель ПЦК

Е.Н.Плотникова Е.Н.Плотникова

Рабочую программу разработал:

Богданова В.И. – преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» отделение Нижняя Тавда.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11-19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 09 Метрология и стандартизация и предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: входит в учебные дисциплины профессионального цикла.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У-1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У-2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У-3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У-4 приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

З-1 основные понятия метрологии;

З-2 задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

З-3 формы подтверждения соответствия;

З-4 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

З-5 терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Освоение учебной дисциплины способствует формированию и развитию следующих общих компетенций:

Результаты обучения (развитие общих компетенций)		Содержание компетенции
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умеет давать оценку происходящему в стране и в мире, связывая со значимостью получения своей профессии.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Ориентируется на свою профессию при решении профессиональных задач. Анализирует мировые экономические явления, оценивает с этой точки зрения свою деятельность и находит оптимальное решение.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Разбирается в особенностях экономического развития современной России и мира и использует в учебной деятельности и повседневной жизни.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Работает с разными источниками информации, в том числе использует интернет – ресурсы и телекоммуникационные технологии, используя ключевые понятия своей профессии.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет информационные ресурсы при подготовке проектов, докладов, сообщений, составлении таблиц, подготовке презентаций о своей профессии
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	Владеет основными образцами взаимодействия человека и общества.

	руководством, потребителями.	Использует в учебной и практической деятельности анализ рабочей ситуации
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Реализует поставленные цели в деятельности. Представляет конечный результат деятельности в полном объеме.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрирует стремление к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию. Осознанно ставит цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимает роль повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере, следит за современными технологиями в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Сформировать навыки по выполнению технологических операций при приемке всех видов скота, птицы и кроликов с учетом требований стандартов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов	Сформировать навыки по выполнению технологических операций убоя скота, птицы и кроликов в соответствии с требованием.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Сформировать навыки по выполнению технологических операций при первичной переработке скота птицы и кроликов с использованием необходимого механического, теплового оборудования и инвентаря, в соответствии с требованием к качеству процесса.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха	Сформировать навыки обеспечивающие работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха в соответствии со стандартами
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Контролирует качество сырья, высчитывает необходимое количество пищевых добавок и консервантов для полуфабрикатов с соблюдением стандартов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Производит сопровождение технологического процесса обработки продуктов убоя, с соблюдением стандартов
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Производит сопровождение технологического процесса обработки в цехах мясожирового корпуса с соблюдением стандартов
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Производит расчеты при производстве колбасных и копченых изделий, контролирует качество сырьевой продукции с соблюдением стандартов
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Сопровождает технологический процесс производства колбасных изделий, применяя профессиональные знания
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Производит сопровождение технологического процесса обработки производства копченых изделий, с соблюдением технологических процессов
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов	Сопровождает работу технологического оборудования с соблюдением стандартов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	15
Внеаудиторной самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 09 «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и самостоятельная работа учащихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	РАЗДЕЛ 1. Основы метрологии	35	
Тема 1.1. Основы метрологии	Введение. Значение метрологии, в обеспечении качества продукции. Объект и предмет метрологии. Основные понятия и определения метрологии.	2	2
Тема 1.2. Теоретические основы измерений	1.Методы измерений, их виды и характеристика. 2.Поверка и калибровка средств измерений. 3.Государственная система обеспечения единства измерений. 4.Классификация погрешностей измерения. 5.Эталоны единиц физических величин. Измерение физических величин. 6.Классификация измерений. Методы измерения физических величин. Понятие о средстве измерений. 7.Характеристика средств измерений. Средства измерений. 8.Метрологические характеристики средств измерений и контроля. 9.Метрологическая обработка результатов измерений	10	2
Тема 1.3. Правовые основы метрологии	Понятие метрологии и правовые основы метрологической деятельности. Государственная метрологическая служба России. Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерения. Ответственность за соблюдение стандартов, нарушение правил метрологии, метрологическое обеспечение производства. Метрологические службы, обеспечивающие единство измерений. Передача размеров единиц физических величин. Виды поверок средств измерения.	15	2
	Практические работы:	10	
	1.«Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин»	3	
	2.«Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях».	3	
	3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей».	2	
	4.«Изучение правил проверки средств измерений».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа:	18	

	Доклад на тему: «ФЗ об обеспечении единства измерений»; Реферат на тему: «Государственный метрологический контроль и надзор» Сообщение «Понятие метрологии и правовые основы метрологической деятельности». Презентация «Метрологические службы обеспечивающие единство измерений» Реферат «Значение метрологии, в обеспечении качества продукции». Доклад «Государственная метрологическая служба России» Сообщение «Проверка и калибровка средств измерений»	3 3 1 3 3 3 2	
	РАЗДЕЛ.2. ОСНОВЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ	33	
Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации	Основные понятия стандартизации. Объекты и субъекты. Стандартизация как наука. Функции стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. Российская стандартизация в XXI веке. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации	5	2
Тема 2.2 Правовые основы стандартизации	Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов и нормативных документов. Технические регламенты. Виды стандартов применяемых в РФ. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки стандартов. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Права и обязанности государственных инспекторов. Классификация и кодирование информации. Международное сотрудничество России в области стандартизации. Применение международных и национальных стандартов на территории РФ.	8	1
	Практические работы:	2	
	5. «Изучение нормативных документов по стандартизации».	1	
	6. «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95».	1	
Тема 2.3. Основы сертификации	Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Основные понятия сертификации. Основные функции сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации. Виды, формы и принципы сертификации.	5	
Тема 2.4. Правовая основа сертификации	Правовая основа сертификации. Основные термины и определения, относящиеся к качеству показатели качества продукции. Методы определения оценки качества продукции. Обязательная сертификация. Участники и формы обязательной сертификации. Добровольная сертификация. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Правовая база. Сертификация систем качества.	10	2
	Практические работы:	3	

	7. «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации».	1	
	8. «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества»	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа:	16	
	Презентация « ФЗ «О техническом регулировании»;	3	
	Доклад «Ознакомление с государственными стандартами на продукты общественного питания ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95»	3	
	Доклад на тему: «Порядок проведения сертификации продукции».	3	
	Реферат «Понятие идентификации и ее основные функции».	3	
	Реферат «Сертификация в сфере услуг».	3	
	Сообщение « Схемы сертификации услуг».	1	
	Максимальная учебная нагрузка:	102	
	Обязательная аудиторная нагрузка	68	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	34	

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- обобщающие таблицы;
- набор презентаций;
- учебно-методический комплект.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- мультимедийная доска.

Реализация программы учебной дисциплины предполагает отработку практических занятий в производственной лаборатории

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Печатные издания:

- Бессонова Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2013
- Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие. – М.: Альфа - М, 2015
- Багдасарова Т. А. Допуски и технические измерения: контр. материалы: учеб. пособие. – М.: Академия, 2014
- Багдасарова Т. А. Допуски и технические измерения: лаб.-практич. работы: учеб. пособие. – М.: Академия, 2014
- Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. - М.: Форум, 2009
- Герасимова Е.Б. Управление качеством. - М.: ФОРУМ, 2011
- Герасимова Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010
- Контрольно-измерительные приборы и инструменты: учеб. - М.: Академия, 2013
- Кошечая И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учеб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Учебник. Все о метрологии. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://booksafe.net/read/uchebnik-vse_o_metrologii-188823.html#p2, свободный
- Колчков. В.И. Метрология, стандартизация и сертификация. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/565ca26c623f/15.01.09/Колчков%20-%20Метрология%20стандартизация%20и%20сертификация.pdf>, свободный
- Документация и литература по метрологии. <http://antic-r.ru/doc.htm>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У-1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа №5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме :2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
У-2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	<p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
У-3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	<p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №. 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p>
У-4 приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	<p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №. 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной</p>

	<p>погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p>
Знания:	
3-1 основные понятия метрологии;	Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»
3-2 задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	<p>Практическая работа № 5«Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6«Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7«Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8«Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
3-3 формы подтверждения соответствия;	<p>Практическая работа № 1.«Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 5«Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6«Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7_«Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8«Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
3-4 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	<p>Устный опрос по теме:1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1.«Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №. 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p>
3-5 терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	<p>Устный опрос по теме:1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Тест1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p>

	<p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1.2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1.2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии» Устный опрос по теме: 1.2 «Теоретические основы измерений» Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации» Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации» Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации». Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации» Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации» Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии» Устный опрос по теме: 1.2 «Теоретические основы измерений» Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа №3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации» Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации» Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации». Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации» Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации» Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии» Устный опрос по теме: 1.2 «Теоретические основы измерений» Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии» Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы</p>

	<p>метрологии»</p> <p>Практическая работа №3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1«Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5«Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6«Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7...«Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8«Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1.«Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №. 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1«Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5«Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6«Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2«Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7...«Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8«Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1.«Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №. 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа №3.«Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4.«Изучение правил проверки средств измерений»</p>

	<p>по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p>

	<p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
ПК 1.1 Производить убой скота, птицы и кроликов	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p>
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов	Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птице цеха	<p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p>
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p>
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	<p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.1 «Методология стандартизации и сертификации» Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p>
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Устный опрос по теме: 1.1. «Основы метрологии»</p> <p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p>
ПК 3.4 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Устный опрос по теме: 1. 2 «Теоретические основы измерений»</p> <p>Практическая работа № 1. «Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 2 «Обработка результатов наблюдений при многократных измерениях меры » по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 3. «Расчет абсолютной и относительной погрешностей» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 4. «Изучение правил проверки средств измерений» по теме 1.3. «Правовые основы метрологии»</p> <p>Устный опрос, по теме: 1.3 «Правовые основы метрологии»</p> <p>Практическая работа № 5 «Изучение нормативных документов по стандартизации» по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Практическая работа № 6 «Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95». по теме 2.2 «Правовые основы стандартизации».</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.2 «Правовые основы стандартизации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.3 «Основы сертификации»</p> <p>Практическая работа № 7 «Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации». по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Практическая работа № 8 «Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества» по теме 2.4 «Правовая основа сертификации»</p> <p>Тест 1 вариант 1-2 по теме: 2.4 «Правовая основа сертификации»</p>

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.09 Метрология и стандартизация

(код, наименование учебной дисциплины)

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(код и наименование специальности)

представленной Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж»

указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»					
1.	Перечень умений и знаний соответствует требованиям ФГОС /конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС в соответствии с региональным требованиями работодателей	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
2.	Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания.	да			
3.	Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
4.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
5.	Содержание учебного материала соответствует знаниям и умениям.	да			
6.	Содержательное распределение по темам дидактически соответствует разделам УД.	да			
7.	Почасовое распределение тем по разделам-оптимально (отражает объем и сложность учебного материала)	да			
8.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой полностью соответствует результатами обучения.	да			
9.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения.	да			
10.	Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.	да			

11.	Тематика домашних заданий, внеаудиторной самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	да			
12.	Объем времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий оптимален для усвоения обозначенных знаний.	да			
13.	Объем и содержание лабораторных работ, практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы оптимален для формирования обозначенных умений.	да			
14.	Тематика курсовых работ представлена в достаточном объеме, соответствует специфике и обеспечивает усвоение знаний и формирование умений.	-			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16.	Перечисленное оборудование в достаточной мере обеспечивает проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
17.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Ф.И.О. эксперта

Дата



Анатолий Владимирович (подпись) *Ан*

