Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:57
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Метрология и стандартизация». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.09 Метрология и стандартизация

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ 09. Метрология и стандартизация относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 8 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 09 Метрология и стандартизация является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Метрология и стандартизация обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	77
В том числе:	
Лекции	31
Практические занятия	
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	77
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы стандартизации	**Тема 1.1.**Сущность стандартизации. Основные термины и определения. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации. Методы стандартизации.	2	ОК 01
	Практическое занятие 1. Ознакомление с Федеральным законом Российской Федерации «О Техническом регулировании	4	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата на тему «методы стандартизации»	5	
	Тема 1.2. Понятие о нормативных документах по стандартизации.Нормативные документы по стандартизации и виды стандартов. Классификация стандартов. Категории стандартов.	4	ОК 01
	Практическое занятие 2. Ознакомление с содержание и оформлением ГОСТов на продукцию	4	
	Самостоятельная работа. Ознакомление с сущностью и содержанием технических регламентов	5	
	Тема 1.3.Правовые основы стандартизации и ее задачи. Органы и службы по стандартизации. Организация работ по	2	ОК 01

	стандартизации. Документы в области стандартизации и их применение		
	Практическое занятие 3. Нормативные документы по стандартизации и виды стандартов	4	
	Самостоятельная работа. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии его полномочия	6	
	Тема 1.4.Организация работ по международной стандартизации. Международная организация по стандартизации (ИСО). Международная электротехническая комиссия (МЭК). Международные организации, участвующие в работе ИСО. Региональные международные организации по стандартизации	2	ОК 01
	Практическое занятие 4. Требования нормативных документов серии ИСО 9000, их применение в сфере пищевых производств	4	
	Самостоятельная работа. Региональные системы стандартизации	6	
Раздел 2.Основы метрологии	**Тема 2.1.** Основные метрологические понятия и определения. Правовые основы метрологии. Роль измерений и значение метрологии.	4	ОК 09
	Практическое занятие 5. Основные положения закона «О единстве измерений»	4	
	Самостоятельная работа. Краткая история метрологии	5	
	Тема 2.2. Основные виды средств измерений и их классификация. Структура средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений.	4	ОК 09
	Практическое занятие 6. Изучение стандарта ГОСТ 8.207-76 ГСИ. Прямые измерения с многократными наблюдениями	2	
	Самостоятельная работа. Средства измерений, используемые в пищевой промышленности	6	
	Тема 2.3. Физические величины, основные, дополнительные, кратные. Применение теории размерностей. Система СИ.	4	ОК 09
	Практическое занятие 7. Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	2	
	Самостоятельная работа. История создания системы СИ	5	

	Тема 2.4. Методы обработки результатов измерений. Основы теории погрешностей. Система воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средствам измерений. Классы точности средств измерений	2	ОК 09
	Практическое занятие 8. Методы обработки результатов измерений	2	
Раздел 3.Основы сертификации	**Тема 3.1.** Понятие качества. Элементы и объекты качества. Показатели качества. Системы качества. Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг	4	ОК 09
	Практическое занятие 9. Анализ штрих кодов, проверка их подлинности	2	
	Тема 3.2.Основные понятия, цели и принципы сертификации. Законодательная и нормативная база сертификации в России. Обязательная и добровольная сертификация.	2	ОК 09
	Практическое занятие 10. Оценка качества молока по органолептическим показателям. Определение полноты маркировки молока	2	
	Тема 3.3.Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Организация и порядок обязательного подтверждения соответствия. Правила и документы по проведению работ в области сертификации. Сертификация систем качества. Значение и правила сертификации систем качества.	2	ОК 09
	Практическое занятие 11. Оформление заявки на проведение процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата на тему «Декларирование соответствия»	6	
Итого:	**Лекции** **Практических занятий** **Самостоятельная работа**	**32** **32** **44**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет метрологии и стандартизации № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Доска с магнитной поверхностью;
Крамер;
Акустические колонки;
Компьютер в комплекте;
Проектор;
Экран;
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря),
раздаточного дидактического материала);
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система MicrosoftWindows 10;
Пакет прикладных программ MicrosoftOffice: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер GoogleChrome, MozillaFirefox;
Антивирус Dr.WebDesktopSecuritySuite Комплексная защита;
1С: Предприятие;
R-keeper

Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стул учительский;
Стол учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Доска с магнитной поверхностью;
Проектор;
Экран;
Акустические колонки;
Микрофон;
Тумба вкатная;
Шкафы;
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Основная литература:

1. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 c. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://doi.org/10.23682/106828
2. Кошевая, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс]: учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 415 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/941918
3.Метрология, стандартизация и сертификация : практикум для СПО / . — Саратов : Профобразование, 2022. — 69 c. — ISBN 978-5-4488-1383-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116266.html
4.Москвичева Е.Л. Стандартизация и сертификация : практикум для СПО / Москвичева Е.Л., Керов А.В.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 118 c. — ISBN 978-5-4488-1244-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106855.html

Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

3.2.2. Интернет-ресурсы:
1. www.elibrary.ru
Научная электронная библиотека e-library;
2.www.gost.prototypes.ru
Каталог ГОСТов (электронный ресурс).
3. http://pitportal.ru
Вестник индустрии питания (электронный ресурс).

3.2.3. Программное обеспечение:
• MicrosoftWindows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
• MicrosoftOfficeStandard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

Дополнительная литература:

1. Гавриченкова С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Гавриченкова С.С., Якубовская С.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 c. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100370.
2. Кундик Т.М. Метрология, стандартизация и соответствие качества : методические указания для практических работ, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / Кундик Т.М.. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2020. — 50 c. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107907.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных	«Отлично» – 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; ~ исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;	Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в

областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	~ правильно формирует определения; ~ демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» – 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; ~ достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; ~ демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует общее знание изучаемого материала; ~ испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; ~ знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: ~ незнания значительной части программного материала; ~ не владения понятийным аппаратом дисциплины; ~ допущения существенных	форме: - зачета в виде: письменных/устных ответов; - тестирования и т.д.

	ошибок при изложении учебного материала; ~ неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.	