

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СПО МРМК
И.Ф. Димбалов
2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

По ОП. 05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Минеральные Воды 2018 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Лукияненко Наталья Викторовна – преподаватель ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий ГБПОУ МРМК:
протокол №1 от 30 августа 2018 г.

Руководитель объединения



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 международной системой единиц СИ;

В результате освоения 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.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>в том числе:</i>	
лабораторные занятия	2
практические занятия	10
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>в том числе:</i>	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	Не предусмотрено
Подготовка сообщения: «Роль Д.Менделеева в развитии метрологии», «История происхождения метра».	1
Составление таблицы «Классификация видов измерений по различным признакам».	1
Проработка конспектов занятий.	1
Разработка тестов по разделу «Метрология».	1
Составление словаря основных терминов по разделу «Метрология».	2
Повторение темы «Объекты стандартизации», примеры объектов стандартизации в ОП.	1
Подготовка сообщения «Таможенный союз и его будущее».	2
Составить тестовые вопросы по разделу «Стандартизация»	2
Изучение ФЗ «О защите прав потребителей», проанализировать главы 2 и 4 и оформление изученного материала в виде таблицы.	2
Составление таблицы «Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации»	1
Подготовка сообщения по правилам ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	1
Составить тестовые вопросы по разделу «Сертификация»	2
Подготовить презентацию (сообщение) «Штрих-код, история происхождения».	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -	<i>предусмотрено</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		1	
Тема 1.1 Предмет, задачи и структура дисциплины	Содержание учебного материала	1	
	Основные понятия. Техническое законодательство, как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия.		2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся – не предусмотрены		
Раздел 2. Основы метрологии		15	
Тема 2.1 Структурные элементы метрологии.	Содержание учебного материала	1	
	Метрология: основные понятия, профессиональную значимость знаний по метрологии.		2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	1 Тема сообщений: «Роль Д.Менделеева в развитии метрологии», «История происхождения метра».		
Тема 2.2. Объекты метрологии	Содержание учебного материала	2	
	Цели и задачи метрологии. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений.		2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	1 Составить таблицу «Классификация видов измерений по различным признакам»		
Тема 2.3 Средства и методы измерений.	Содержание учебного материала	2	
	Измерения: определение, виды измерений.		
	Средства и методы измерений, правила поверки, способы подтверждения соответствия средств измерения;		
	Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия:		2
	1 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. Решение ситуационных задач.		
Контрольные работы – не предусмотрены			
Самостоятельная работа обучающихся.	2		
	1 Проработка конспектов занятий. Разработка тестов по разделу «Метрология»		

Тема 2.4. Государственная система обеспечения единства измерений	Содержание учебного материала	1	2
	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		
	Субъекты метрологии: Росстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.		
	Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.).		
	Объекты и субъекты метрологии на КМВ.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
1 Составить словарь основных терминов по разделу «Метрология».			
Зачет по разделу 1 - 2.	1	3	
Раздел 3. Основы стандартизации		21	
Тема 3.1. Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала	2	2
	Цели и задачи стандартизации. Уровни стандартизации. Методы и формы стандартизации.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия - не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся		
1 Повторить объекты стандартизации и привести примеры объектов стандартизации в ОП.	1		
Тема 3.2. Средства стандартизации	Содержание учебного материала:	4	2
	Средства стандартизации: нормативные документы (НД) по стандартизации в РФ. Технологическая документация предприятий общественного питания, порядок оформления.		
	Международная стандартизация.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия:		
	1 Правила оформления технической документации ПОП (технологических, технико-технологических карт, калькуляционных карт) в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».		
	2 Изучение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) общественного питания, их применение. Решение ситуационных задач.		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся	4		
1 Изучить стандарты на продукцию и услуги в общественном питании.			
3 Составить тестовые вопросы по разделу «Стандартизация»			
Тема 3.3 Правовая база стандартизации	Содержание учебного материала:	3	2
	Правовая база стандартизации: Федеральные законы, организационно-методические документы, порядок проведения государственного контроля и надзора. Эффективности стандартизации.		
	Направления развития стандартизации в РФ.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия - не предусмотрены		
Контрольные работы – не предусмотрены			

	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1 Изучить ФЗ «О защите прав потребителей», проанализировать главы 2 и 4 и оформить изученный материал в виде таблицы.		
	<i>Зачет по разделу 3.</i>	1	3
Раздел 4. Подтверждение соответствия		16	
Тема 4.1 Сертификация как процедура подтверждения соответствия	Содержание учебного материала: Подтверждение соответствия: История сертификации в России. Основные термины и понятия. Основные цели и принципы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Участники сертификации.	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1 Составить таблицу «Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации»		
Тема 4.2 Правовые основы сертификации.	Содержание учебного материала: Законодательная база сертификации. Документы по сертификации продукции в РФ. Нормативная база сертификации. Правила проведения сертификации продукции и услуг: правила заполнения бланков сертификатов, особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Схемы сертификации. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	2	2
	Лабораторные работы – не предусмотрены		
	Практические занятия:	4	
	1 Ознакомление с порядком проведения сертификации продукции и знаками соответствия.		
	2 Осуществление государственного контроля за соблюдением правил обязательной сертификации (<i>Деловая игра</i>).		
	Контрольные работы – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	1 Подготовить сообщения по правилам ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.		
	2 Составить тестовые вопросы по разделу «Сертификация»		
Тема 4.3 Качество и конкурентоспособность продукции.	Содержание учебного материала: Основные термины и понятия в области качества продукции. Методы определения качества продукции.	1	2
	Лабораторные работы:	2	
	1 Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции		
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1 Составить таблицу хранения скоропортящейся продукции ПОП согласно Санитарных правил. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86.		
Дифференцированный зачет		1	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) - <i>не предусмотрена</i>		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрена</i>)		-	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории по метрологии и стандартизации;

Оборудование лаборатории по метрологии и стандартизации:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся
- мультимедийное оборудование.
- плакаты
- нормативные документы
- приборы и посуда для проведения лабораторно-практических занятий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация – М.: Издательский центр «Академия», 2013 –128с.

Дополнительные источники:

- 1.Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: Издательство Юрайт, 2012. – 315 с.
2. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2005. – 320 с

Нормативно-правовые источники:

1. ФЗ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 22.08.2004 № 122_ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ–М.: ООО «Издательство Элит», 2006. – 32 с.
3. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» -М.27.04.93 № 4871 -1- Российская газета,09.06.93.
4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000 (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта 2006 г.)"
5. "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения".
6. ГОСТ 30389-2013"Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"
7. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
9. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырьё и пищевые продукты. – М.: «Книга сервис», 2005. – 176 с.

10. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания. – М.: Омега – Л, 2007. – 108 с.
11. Постановление Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья» № 21 от 28.04.1999.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы:

1. Техническая литература [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tehlit.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. <http://www.gosthelp.ru/text/GOSTR507622007Uslugiobshh.html>

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
<p>Умения: 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 международной системой единиц СИ;</p>	<p>Формализованное наблюдение и защита практической работы</p>
<p>Знания: основных понятий метрологии; задач стандартизации, её экономическую эффективность; форм подтверждения соответствия; основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Письменный опрос по карточкам Устный опрос Тестовый контроль по разделам.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>