

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф

«27» 06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.05 Метрология и стандартизация»

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК _____

Х.М.Хайбуллова

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования, по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Зайцева Т.П. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДИРТАЗАЦИЯ»

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в «Общепрофессиональный цикл»

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

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональной дисциплине обучающийся должен:

уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

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

знать: основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее 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

[ОК 1 - 9](#) [ПК 1.1 - 1.3](#), [2.1 - 2.3](#),[3.1 - 3.4](#), [4.1 - 4.4](#), [5.1 - 5.2](#),[6.1 - 6.5](#)

- | | |
|------|--|
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
- ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 3.1 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, 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 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов, в том числе:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа;
Самостоятельной работы обучающегося - 24 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «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 и метрологического обеспечения			
Тема 1.1. Основы метрологии	Введение. Значение метрологии, в обеспечении качества продукции общественного питания. Объект и предмет метрологии. Основные понятия и определения метрологии.	2	2
Тема 1.2. Теоретические основы измерений	Методы измерений, их виды и характеристика. Государственная система обеспечения единства измерений. Эталоны единиц физических величин. Измерение физических величин.	2	2
	Практическая работа: Проверка и калибровка средств измерений.	2	3
	Методы измерения физических величин. Понятие о средстве измерений. Характеристика средств измерений. Средства измерений. Метрологические характеристики средств измерений и контроля. Метрологическая обработка результатов измерений.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: « Виды проверок средств измерения »	6	3
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.	10	2
	Практическая работа: Метрологический контроль на предприятиях общественного питания. Классификация измерений, погрешности измерения.	4	3
	Самостоятельная работа: Изучение ФЗ «О обеспечении единства измерений»; Разработать технико-технологическую карту на блюдо по заданию	6	3
Раздел.2. Основы стандартизации и сертификации			
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	4	2

	стандартизации		
	Практическая работа: Изучить виды стандартов применяемых в РФ.	1	
Тема 2.2 Правовые основы стандартизации	Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов и нормативных документов. Технические регламенты. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	2	2
	Практическая работа: Изучение нормативных документов по стандартизации.	1	3
	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.	4	2
	Практическая работа: Изучение нормативных документов на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95.	2	3
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: « Понятие идентификации ее основные функции»	6	3
Тема 2.3. Основы сертификация	Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Основные понятия сертификации. Основные функции сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации продукции. Понятие идентификации ее основные функции. Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг.	4	2
	Практическая работа: Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации. Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества	2	3
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	4	2
	Самостоятельная работа: Изучение ФЗ «О техническом регулировании»;	6	3

	Ознакомление с государственными стандартами на продукты общественного питания. ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95.		
	дифзачет	2	2
	Итого Аудиторные – 48\ практические – 12\ самостоятельные - 24		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии кабинет спец. дисциплин и производственная лаборатория

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия
- компьютер, принтер
- комплект учебно-наглядных пособий

Оборудование лаборатории

- производственные столы
- производственные ванны
- приспособления, инвентарь, посуда
- холодильное оборудование

Реализация программы учебной дисциплины предполагает отработку практических занятия в производственной лаборатории

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кудряшов К.С, Гуринович Г.В., Рензяева Т.В. «Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности»: Учебник, - М: ДеЛи принт, 2018.
2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов – 2 –е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА. 2019 – 711 с.
3. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: Учебник – 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт – М., 2018- 268 с.

Дополнительные источники:

1. Бессонова Л.П., Манжесов В.И. Сертификация сельскохозяйственной продукции и метрология средств измерений: Учебное пособие. Воронеж, ВГАУ, 2019. – 165 с.
2. Исаев Л.К., Малинский В.Д. Метрология и стандартизация в сертификации – М.: ИП Издательство стандартов, 2018.
3. ГОСТ Р 50762 – 95 Общественное питание. Классификация предприятий.
4. ГОСТ Р 50764 – 95 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
6. Журналы “Стандарты и качество”

5. 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 индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
1	2
Умения:	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Практические занятия
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практические занятия
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Практические занятия
Знания:	
основные понятия метрологии;	Составление конспектов
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Фронтальная проверка знаний
формы подтверждения соответствия;	Систематизация таблиц
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Реферат
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Контрольная работа

Пропито, пронумеровано, скреплено печатью
Гребенкова _____ листов

Секретарь ученой
части _____ Гребенкова

