

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н. Т.Н.Таймуллина
«10» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А. А.А.Граф
«17» 06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного
питания»**

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1

от «17» 06 2020г.

Председатель ПЦК Х.М.
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: Файзуллина М.Я. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Сертификация продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

является вариативной общепрофессиональной дисциплиной, входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен уметь:

- читать и заполнять бланки сертификатов;
- уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- читать штриховые коды, используемые в РФ;
- сравнивать нормативные документы разных видов и категорий;
- определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен знать:

- основные термины и определения в области сертификация; систему сертификации; схему сертификации; сертификаты соответствия; заявление о соответствии; знаки соответствия;
- обязательная сертификация; добровольная сертификация;
- правовые основы сертификации;
- участники обязательной сертификации и их функции;
- назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- сертификация услуг; схемы сертификации услуг;
- сертификация систем качества и производств;
- знаки соответствия, используемые в РФ; знаки соответствия других государств;
- штриховое кодирование.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
Практические - лабораторные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные понятия сертификации.	Сертификация, организационная система сертификации, схемы сертификации, сертификат соответствия, заявление о соответствии. Обязательная и добровольная сертификация. Знак соответствия.	4	2
	Практические занятия: Изучить нормативно – методическое обеспечение сертификации.	2	3
Тема 2. Правовые основы сертификации.	Структура законодательной и нормативной базы сертификации. Законы РФ, на которые опирается работа по сертификации в нашей стране.	4	2
	Практические занятия: Изучение порядка проведения сертификации продовольственных товаров и правил заполнения бланков сертификатов.	2	3
	Самостоятельная работа студентов: Сообщение «Законы РФ, на которые опирается работа по сертификации в нашей стране», отчет о проделанной работе.	2	3
Тема 3. Участники обязательной сертификации и их функции.	Участники обязательной сертификации – изготовители продукции или исполнители услуг, органы по сертификации, испытательные лаборатории, федеральные органы исполнительной власти. Типовая структура взаимодействия участников системы сертификации. Основные функции участников системы сертификации. Нормативная база подтверждения соответствия. Порядок проведения обязательной сертификации услуг. Знак соответствия при обязательной сертификации и порядок его применения. Инспекционный контроль сертифицированных услуг. Оплата работ по сертификации.	8	2
	Самостоятельная работа: Сообщение «Типовая структура взаимодействия участников системы сертификации ».	4	3
Тема 4. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации.	Значение добровольной сертификации. Системы добровольной сертификации Отличительные особенности добровольной сертификации. Объекты добровольной сертификации. Основные принципы организации работ по сертификации. Организационная структура добровольной сертификации. Внедрение систем качества в России. Порядок проведения работ по сертификации систем качества. Признание сертификатов добровольной сертификации РФ на международном уровне. Стандарты ИСО серии 9000	6	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение «Организационная структура добровольной сертификации»	4	3

Тема 5. Сертификация услуг.	Определение услуги. Виды услуг. Услуги, подлежащие обязательной сертификации. Схемы сертификации услуг и их отличие от схем сертификации продукции.	4	2
	Самостоятельная работа: Написание реферата на тему: «Услуги, подлежащие обязательной сертификации»	2	
Тема 6. Сертификация систем качества и производств	Понятие системы качества. Регистр систем качества. Международные стандарты по системам качества серии 9000. Этапы проведения сертификации систем качества в РФ.	6	2
	Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Международные стандарты», Сообщение «Сертификации систем качества в РФ»	4	3
Тема 7. Знаки соответствия.	Определение знака соответствия. Знаки соответствия, используемые в различных системах сертификации РФ. Знаки соответствия других государств.	2	2
	Самостоятельная работа: изучение знаков соответствия других государств.	2	3
Тема 8. Штриховое кодирование.	Понятие штрихового кодирования. Европейский штриховой код. Актуальность внедрения штрихового кодирования в РФ.	4	2
	Практические занятия: Чтение штриховых кодов, применяемых при маркировке пищевой продукции. Знаки соответствия.	4	
	Самостоятельная работа: Написать реферат на тему «Европейский штриховой код»; отчет о проделанной работе.	2	3
	Контрольная работа по пройденному курсу.	1	2
	Зачет	1	2
ИТОГО	Аудиторные – 46\ практические – 8\ самостоятельные - 23		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Басаков М. И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии: Учебное пособие. – Ростов – на – Дону: издательский центр “МарТ”, 2017г. – 256 с.
2. А.В. Козлова. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство, 2016 г. – 160 с.

Дополнительная литература:

1. Нормативные документы общественного питания.
Законы РФ: “О стандартизации” “О сертификации продукции и услуг” “О защите прав потребителей.

Интернет ресурсы.

1. Сертификация продукции и услуг общественного питания:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения 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:</p> <ul style="list-style-type: none">- Читать и заполнять бланки сертификатов. Уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;- Читать штриховые коды, используемые в РФ;- Сравнивать нормативные документы разных видов и категорий. Определять состав и назначение нормативных документов общественного питания. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;- Правовые основы сертификации;- Участники обязательной сертификации и их функции;- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;- Сертификация систем качества и производств;- Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;- Штриховое кодирование	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>Тестирование. Оценка выполнения домашнего задания. Оценка рефератов, докладов.</p> <p>Устный опрос. Защита практических работ</p> <p>Контрольная работа <i>Промежуточная аттестация:</i> дифференцированный зачет</p>

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
_____ листов

Секретарь учебной
части _____ Т.С. Гребенкова

