

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»

/ Ю.А. Журик /

« 16.02.2020 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории
Недорезова Людмила Николаевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории
Ежова Елена Юрьевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии
технических специальностей/профессий

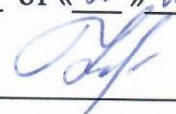
Протокол № 10 от « 4 » июня 2020 г.

Председатель  А.И. Трушина

Рекомендовано

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от « 2 » июня 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ОП.05 Метрология и стандартизация является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной 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 соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

вариатив:

- уметь обосновывать и формировать положение о разработке и введении в действие стандартов;

- уметь обосновывать и формировать положение о проведении экспертизы опасных пищевых продуктов и продовольственного сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

вариатив:

- понятие технического регулирования;
- категории стандартов;
- цели и задачи международных организаций по стандартизации

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной 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. Количество часов на освоение рабочей программы:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

1.5. Перечень используемых методов обучения:

Пассивные: Взаимодействие преподавателя как субъекта со студентом как объектом познавательной деятельности (лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы и т.д.).

Активные и интерактивные: Взаимодействие преподавателя как субъекта со студентом как субъектом познавательной деятельности (мозговой штурм, эвристические беседы, дискуссии, круглые столы, кейс-метод, деловые игры и др.)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
Написание конспекта	2
Доклад	2
Графическое представление	2
Выполнить схему	2
Выполнить словесное описание	2
Составить таблицу	2
Составление схемы (проектное задание)	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		1	1
	Введение		
Раздел 2. Основы метрологии		13	
Тема 2.1. Основные понятия и задачи метрологии	Содержание учебного материала	1	
	1 Краткая история метрологии		2
	2 Цели и задачи метрологии		2
	Практические занятия: 1. Анализ важнейших единиц международной системы (СИ)	2	3
Тема 2.2. Виды и методы измерений	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды измерений		2
	2 Методы измерений		2
Тема 2.3. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	Содержание учебного материала	2	
	1. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» Государственный метрологический контроль и надзор		2
	Практические занятия 1. Проведение проверки средств измерений (весового оборудования)	2	3
	Самостоятельная работа 1. Конспект «Функции метрологии. Определение погрешности измерений, метрологической системы»;	8 4	3

	2. Доклад по теме: «Характеристики международной системы единиц физических измерений, функций Госстандарта России по обеспечению единства измерений».	4	
Раздел 3. Основы стандартизации		18	
Тема 3.1. Методические основы стандартизации	Содержание учебного материала		
	1 Понятие стандартизации, её задачи	2	2
	2 Основные направления развития стандартизации. Органы и службы стандартизации РФ.	2	2
Тема 3.2. Принципы и методы стандартизации	Содержание учебного материала		
	1 Основные методы стандартизации	2	2
	2 Нормативные документы по стандартизации	2	2
Тема 3.3. Системы стандартизации	Содержание учебного материала	2	2
	1 Государственная система стандартизации РФ		
	2 Стандарты на продукцию		
	3 Межгосударственная система стандартизации		
Тема 3.4. Техническое регулирование	Содержание учебного материала	2	2
	1 Техническое регулирование		
	2 Международная стандартизация.		
	3 Применение стандартов в РФ.		
	Практические занятия: 1 Обоснование и формирование положений о разработке и введении в действие стандартов	2	3
	Самостоятельная работа:	8	
	1. Выполнить графическое представление структуры Национальной системы стандартизации, структуры технического регламента, общероссийских классификаторов.	4	
	2. Выполнить разноразмерную схему формирования и использования федерального информационного фонда технических регламентов и стандартов, общей структуры фонда нормативных документов, действующих в сфере услуг, структуры ИСО	4	
Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		39	
Тема 4.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия	Содержание учебного материала		
	1 История сертификации	2	2
	2 Цели и принципы подтверждения соответствия	2	2
	3 Условия ввоза на территорию России продукции	2	2
Тема 4.2. Субъекты сертификации	Содержание учебного материала		
	1 Субъекты сертификации	2	2
	2 Средства сертификации	2	2
	3 Методы сертификации	2	
Тема 4.3. Правила подтверждения качества продовольственного сырья	Содержание учебного материала		
	1 Особенности проведения добровольной сертификации продовольственного сырья	2	2
	2 Правила сертификации	2	2
	3 Декларация о соответствии	2	2
	Практические занятия		3
	1. Обоснование положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения.	2	
	2. Проектирование правил оказания услуг общественного питания.	2	
	3. Определение допустимых уровней содержания микротоксинов в отдельных группах пищевых продуктов.	1	
	Самостоятельная работа	8	
	1. Выполнить словесное описание знаков соответствия и		

	знаков обращения на рынке; определение целей подтверждения соответствия;	4	3
	2. Изучение этапов жизненного цикла продукции.		
	3. Составить таблицу определения отличительных признаков обязательной и добровольной сертификации, изучение основополагающих стандартов, применяемых при декларировании услуг общественного питания	4	
	Итоговое зачетное занятие	1	2
	Всего	72	-

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. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете №313 «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- учебная доска;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- ноутбук;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- учебные фильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании, М.: «Дашков и К^о», 2014, Серия – СПО.

Дополнительные источники:

1. Госстандарт России. Государственная система обеспечения единства измерений. Инструкция. М. 1993
2. ГОСТ Р 1.0-92 «Основные положения»
3. ГОСТ Р 1.2.-92 «Порядок разработки государственных стандартов»
4. ГОСТ Р 1.3-92 по ГОСТ Р 1.5-92
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50762-95 по ГОСТ Р 50764-95 и т.д.
7. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: «ОЦПКРТ». 2013
8. ОСТ 28.01-95. Требования к производственному персоналу
9. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

Интернет ресурсы:

1. Форма доступа: <http://www.edu.ru>;
2. <http://www.twirpx.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	2
У1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	П1 рациональное применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
У2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	П1 применение и оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой.
У3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	П1 Использование в профессиональной деятельности документации, подтверждающей качество продукции и услуг. П2 Использование требований к форме сертификата соответствия, и умение его заполнять П3 Умение характеризовать образцы нормативно-технической документации П4 Умение использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества продукции (услуг) и процессов.
У4 приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	П1 Перевод несистемных величин в соответствии с действующими стандартами в метрические единицы (СИ) П2 Определение и использование единиц измерений для характеристики показателей продукции (услуг) и процессов.
З1 основные понятия метрологии;	П1 Формулирование основных понятий, терминов и определений П2 Обоснованность выбора основных понятий и определений П3 Аргументированность и эффективность выбора основных определений
З2 задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	П1 Обоснованность выбора средств метрологии, стандартизации и сертификации
З3 формы подтверждения соответствия;	П1 Использование требований к форме сертификата соответствия, и умение его заполнять
З4 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	П1 Выделение основных систем и схем сертификации П2 Систематизация систем и схем сертификации П3 Изложение систем и схем сертификации

35 терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	П2 Использование средств метрологии при контроле деталей П3 Владение методами измерений для определения средств измерений
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022