

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УПР
_____ Н.В.Подлесова
«_____» _____ 2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

с.Спасское, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Разработчики:

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчик: Мастюгина Г.П. , преподаватель ГБПОУ Спасский АПТ

РАССМОТРЕНА

ПЦК спец. дисциплин

Протокол № 1 от «28» августа 2020г.

Председатель _____/Т.А.Кондакова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена/ППКРС по специальности: **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

1.2. Место дисциплины в структуре ПССЗ:

ОП.05. Метрология и стандартизация - относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл

П.00 - профессиональный цикл

ОП - общепрофессиональные дисциплины;

ОП. 05 - **Метрология и стандартизация**

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;

В результате освоения 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 международной системой единиц СИ

Дисциплина «Метрология и стандартизация» направлена на **формирование общих и профессиональных компетенций:**

- | | |
|------|--|
| 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.
- 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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **116 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **77 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **39 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)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	77
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
В том числе:внеаудиторная самостоятельная работа	
- изучение дополнительной литературы по заданным темам	4
- работа с терминами	2
- написание докладов, рефератов, подготовка сообщений, презентаций	27
- работа со стандартами	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

« 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.	Основы метрологии	48	
Тема	Содержание учебного материала	48	<i>1,2</i>
Основы метрологии	Введение. Предмет , цели и задачи метрологии.	2	
	История метрологии.	2	
	Основные понятия, объекты и субъекты метрологии.	2	
	Международные и региональные метрологические организации	2	
	Виды и методы и средства измерений	2	
	Калибровка и поверка средств измерений.	2	
	Основы теории измерений	2	
	Международная система единиц физических величин (СИ).	2	
	Государственный метрологический контроль и надзор.	2	
	Ответственность за нарушение метрологических правил.	2	
	Сертификация средств измерений	2	

	Практические работы № 1, №2 1.Ознакомление с системами национальных единиц и правилами перевода их в единицы измерений СИ 2.Изучение метрологических характеристик мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	22	2
	Работа с терминами.	2	
	Подготовить доклады на темы: - История метрологии Эталон. Классификация эталонов. – Международная система единиц СИ.	6	
	Подготовить презентации на темы: Погрешность измерения. – Размерность измеряемой величины. - Шкала измерений. Разновидности шкал. - Методы поверки (калибровки)	10	
	Изучить дополнительную литературу по метрологии	4	
Раздел 2	Основы стандартизации	37	1,2,3
	Цели и задачи стандартизации	2	
	Принципы и методы стандартизации	2	
	Формы и средства стандартизации.	2	
	Нормативные документы по стандартизации	2	

	Техническое регулирование	2	
	Оформление технологической и технической документации	2	
	Эффективность стандартизации Государственный надзор в области стандартизации	2	
	Международная стандартизация	2	
	Эффективность стандартизации	2	
	Направления развития стандартизации в Российской Федерации	2	
	Практические работы № 3, №4 1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям. 2. Изучение правовой основы стандартизации	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	13	2
	Работа со стандартами на продукцию ПОП	2	
	Работа со стандартами на услуги, предоставляемые ПОП	3	
	Подготовить доклады на темы: - История развития стандартизации. - Госстандарт РФ. - Техническое условие. - Технический регламент.	6	
	Изучить дополнительную литературу по стандартизации	2	
Раздел 3	Подтверждение соответствия продукции и услуг	30	<i>1,2,3</i>
	Основные термины и понятия в области оценки и подтверждения	2	

соответствия.		
Цели и принципы подтверждения соответствия	2	
Обязательная и добровольная сертификация	2	
Субъекты, средства и методы сертификации	2	
Участники сертификации. Правовые основы сертификации	2	
Организационно – методологические принципы сертификации	2	
Порядок проведения сертификации продукции	2	
Порядок сертификации продукции, ввозимой из-за рубежа	2	
Сертификация продовольственных товаров	2	
Сертификация услуг общественного питания	2	
Государственный контроль и надзор за соблюдением нормативных документов.	2	
Качество и конкурентноспособность продукции.	2	
Практическая работа №5 1.Изучение требований нормативных документов (стандартов) к основным видам продукции (услуг) и процессов	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	4	2
Подготовить доклады на темы: - Декларирование соответствия. - Сертификация услуг общественного питания.	1 2 1	

	Изучить дополнительную литературу по сертификации		
	Дифференцированный зачёт	1	
	Всего	116	

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 Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории метрологии и стандартизации

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- образцы документов
- таблицы,
- наглядные пособия: раздаточный материал

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в интернет;
- принтер;
- проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1 .Федеральный закон от 27.12.2002 г.№ 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- 2 .Федеральный закон от 26.06. 2008 № 102- ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
3. Государственная система стандартизации. Сборник стандартов.
- 4 Закон РФ от 7 февраля 1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей (с доп.)
- 5КачуринаТ.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования– М.: Издательский центр «Академия»,2014.
- 6 Радченко Л.А. «Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании» учебник –М.Издательско-торговая корпорация «дашков и К» 2006.-320с.

Дополнительные источники:

- 1 Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск: Сиб. Унив. Из-во, 2007
- 2 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.)

3 СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

4 Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325 /

5 Общественное питание Сборник технологических нормативов М.: ГроссМедиа, 2005

Журналы: "Стандарты и качество", "Питание и общество" 6

Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. - М: 2000г.

3.3. Требования к реализации образовательного процесса

Для реализации компетентного подхода в образовательный процесс включаются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Обучающимся оказывается консультативная помощь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а

также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, подготовке обучающимися рефератов, сообщений, презентаций.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения	
Умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Текущий контроль выполнения практических работ Демонстрация навыков Оценка выполнения типового задания
Умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Текущий контроль выполнения практических работ Демонстрация навыков. Оценка выполнения типового задания
Умеет использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Текущий контроль выполнения практических работ Демонстрация навыков. Оценка выполнения типового задания
Умеет приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль выполнения практических работ Демонстрация навыков .Оценка выполнения типового задания
знания	
Знает основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Тестирование Индивидуальное задание
Знает формы подтверждения соответствия;	Тестирование. Индивидуальное задание
Знает основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Тестирование. Индивидуальное задание
Знает терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами международной системой единиц СИ	Тестирование. Индивидуальное задание
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачёта	

