

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
нормативный срок обучения 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (ППССЗ), утвержденного приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: ГАПОУ Брянский техникум питания и торговли

Разработчик:

Криштопова С.Л., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ Брянский техникум питания и торговли

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной 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 соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

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. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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. 9 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. Организация работы структурного подразделения.

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 учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 42 часа;

самостоятельной работы студента - 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа студента (всего)	21
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Проработка дополнительной учебной и специальной литературы.	11
Проведение статистических наблюдений	10
Итоговая 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 студентов	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы метрологии и метрологического обеспечения		25	
Тема 1.1. Основы метрологии	Содержание учебного материала	2	2
	1 Основы метрологии. Объект и предмет метрологии.		
Тема 1.2. Теоретические основы измерений	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация погрешностей измерения. Эталоны единиц физических величин. Измерение физических величин. Характеристика средств измерений. Средства измерений. Метрологические характеристики средств измерений и контроля. Метрологическая обработка результатов измерений		
	2		
	Практические занятия		
	1 Методы измерений, их виды и характеристика. Проверка и калибровка средств измерения	2	
Тема 1.3. Правовые основы метрологии	Содержание учебного материала		
	1 Понятие метрологии и правовые основы метрологической деятельности.		
	2 Метрологические службы, обеспечивающие единство измерений. Передача размеров единиц физических величин. Виды проверок средств измерения.	4	2
	Практические занятия	4	
	1 Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерения.		
	2 Метрологический контроль на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа:	9	
	Написать доклад о истории развитии метрологии Дать характеристику измеряемым величинам Составить конспект о существующих методах измерения Укажите основные цели и принципы сертификации Составить таблицу используя ФЗ «О обеспечении единства измерений» Разработать технико-технологическую карту на блюдо по заданию Разработать таблицу о осуществляемом контроле за сертифицированной продукцией		
Раздел.2. Основы стандартизации и сертификации		38	
Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации	Содержание учебного материала		

	1	Основные понятия стандартизации. Объекты и субъекты.	4	2
	2	Российская стандартизация в XXI веке. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации		
Тема 2.2 Правовые основы стандартизации	Практические занятия			
	1	Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации.	4	2
	2	Порядок разработки стандартов. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.		2
Тема 2.3. Основы сертификация	Содержание учебного материала			
	1	Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Основные понятия сертификации.	2	2
	Практические занятия			
	1	Порядок проведения сертификации продукции. Понятие идентификации и ее основные функции.	2	2
Тема 2.4. Правовая основа сертификации	Содержание учебного материала			
	1	Правовая основа сертификации. Основные термины и определения, относящиеся к качеству показатели качества продукции.	2	2
	Практические занятия		12	
	1	Изучение добровольной сертификации и аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий	2	2
		Изучение нормативных документов по стандартизации		2
	2	Классификация и кодирование информации в стандартизации	2	2
	3	Изучение нормативных документов на продукты общественного питания.	2	
	4	Сертификация продуктов общественного питания. Схемы сертификации.	2	2
	5	Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества.	2	
	6		2	2
Самостоятельная работа:		12		
	Основные положения закона «Сертификация продукции и услуг» Государственные стандарты на продукцию общественного питания ГОСТ Р 50935-96, ГОСТ Р 50764-95 и ГОСТ Р 50762-95 Разработать технико-технологическую карту на блюдо по заданию Найти инспекционный контроль за сертифицированной продукцией Перечислить функции обязательной сертификации Составить таблицу единства измерений. Эталоны. Классификация эталонов. Составить схемы сертификаций			
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета				
			Всего:	63

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии лаборатория метрологии и стандартизации.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическое обеспечение предмета;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кудряшов К.С, Гуринович Г.В., Рензьева Т.В. «Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности»: Учебник, - М: ДеЛи принт, 2015.
2. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов – 2 –е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА. 2014 – 711 с.
3. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: Учебник – 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт – М., 2001- 268 с.

Дополнительные источники:

1. Бессонова Л.П., Манжесов В.И. Сертификация сельскохозяйственной продукции и метрология средств измерений: Учебное пособие. Воронеж, ВГАУ, 1999. – 165 с.
2. Исаев Л.К., Малинский В.Д. Метрология и стандартизация в сертификации – М.: ИП Издательство стандартов, 1996.
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 дисциплин 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, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
основные понятия метрологии;	Составление конспектов
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Практические занятия, контрольные работы
формы подтверждения соответствия;	Практические занятия
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Контрольная работа