

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Метрология и стандартизация
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Городец, 2018

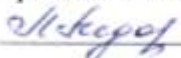
ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотинина И.В./


Автор:

преподаватель специальных дисциплин

 /Федотова Л.Е./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

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

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а так же при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессам;
- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в производственной 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.

овладеть:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их;
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

- ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5 Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- ОК6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
- ПК6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- ПК6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- ПК6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- ПК6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;

- ПК6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, в том числе:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

1.5. Результаты освоения дисциплины

Результатами освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Организация работы структурного подразделения, Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов обучения
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 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.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
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
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
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
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- теория	18
- практические занятия	16
Самостоятельная работа студента (всего)	17
в том числе:	
- реферативная работа	10
- домашняя работа	7
Форма аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет (4 семестр)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Метрология		18	
Тема 1.1. Цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты метрологии	Содержание учебного материала Цели и задачи дисциплины, ключевые понятия: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Метрология: основные понятия. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метролог. Принципы метрологии. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМС, метрологические службы юридических лиц.	2	1,2
Тема 1.2. Средства и методы измерений	Содержание учебного материала	2	
	Виды, средства и методы измерений. Средства поверки и калибровки, эталоны.	2	1,2
Тема 1.3. Основы теории измерений. Уравнения измерений. Погрешности, причины их возникновения и пути их устранения	Содержание учебного материала	2	
	Факторы, влияющие на результаты измерений физических величин. Погрешности измерений: причины их возникновения и способы устранения.	2	1,2
	Практические занятия	6	
	ПР01 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ	2	2,3
	ПР02 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ	2	2,3
	ПР03 Определение физических величин с применением уравнений измерений и нахождение погрешностей	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема рефератов: «Эталонная база»; «Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности»; «Средства измерений, применяемые для контроля качества в торговле и общественном питании»			3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 2. Стандартизация		20	
Тема 2.1. Метрологические основы стандартизации. Цели и задачи. Объекты и субъекты стандартизации	Содержание учебного материала Цели и задачи стандартизации в России. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации; понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный.	2	1,2
Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации, их взаимосвязь	Содержание учебного материала Принципы стандартизации: научные, правовые, организационные. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация.	2	1,2
Тема 2.3. Средства стандартизации. Государственная система стандартизации	Содержание учебного материала Средства стандартизации – нормативные документ области стандартизации Государственной стандартизации России. Структура ГСС. Практические занятия ПР04 Анализ структуры стандартов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5 - 92 ПР05 Изучение правовой основы стандартизации ПР06 Порядок разработки технических регламентов на пищевые продукты ПР07 Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятий питания Самостоятельная работа обучающихся Изучение единых систем конструкторской документации (ЕСКД) в области охраны окружающей среды (ЕСООС). Составление реферата «Единая система технической документации (ЕСТД)».	2 2 8 2 2 2 2 6	1,2 2,3 2,3 2,3 2,3
Раздел 3. Контроль и надзор в общественном питании		11	
Тема 3.1. Контроль и надзор в общественном питании. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание учебного материала Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно - эпидемиолог биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов. Требования к качеству	4 4	1,2

продукции и услуг	услуг и кулинарной продукции.		
	Практические занятия	2	
	ПР08 Соответствие маркировки товара качеству продукции	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	Темы рефератов: «Влияние оказываемых услуг на качество выпускаемой продукции»; «Влияние на качество выпускаемой продукции используем сырья».		3
Дифференцированный зачет		2	3
Всего (с учётом самостоятельной работы)		51	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы используется «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование кабинета:

- комплект ученической мебели
- комплект ученической мебели
- литературы по дисциплине
- УМК по дисциплине
- стенды
- творческие работы обучающихся

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовая документация:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
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. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
9. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
10. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №? 325
11. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)
12. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для СПО / Т.А. Качурина.- М.: Академия, 2016

Дополнительные источники

2. Козлова А.В. стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учеб. для СПО / А.В. Козлова.- М.: Академия, 2002

Интернет - ресурсы:

1. <http://www.gumrner.info>
2. <http://fictionbook.ru>
3. <http://www.znainovar.ru>
4. <http://www.znainovar.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Практические работы
оформления технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой	Практические работы
использования в профессиональной деятельности документации систем качества	Практические работы
приведения внесистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практические работы
Знания:	
основных понятий метрологии	Тестирование
задач стандартизации, ее экономической эффективности	Тестирование
форм подтверждения соответствия	Практические работы
основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов	Практические работы
терминологии и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практические работы