

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор колледжа

« 27 »  201 4 г.

подпись Чайковский В.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Для специальности

260807 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)


Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Разработчик:

Чернецова Л.В., преподаватель специальных дисциплин

*Рассмотрено на заседании кафедры
Протокол № 1 от 27.08 2014 г.*

Зав. кафедрой профессионального цикла

 Веденева Л.В.
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной 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 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;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 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:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе: составление структурно-логических схем, заполнение таблиц, решение ситуационных задач, внеаудиторная самостоятельная работа, подготовка сообщений, ознакомление с нормативными документами, использование Интернета, аналитическая обработка текста	
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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Основы метрологии	Содержание учебного материала	2	2
	Введение. Цели, задачи и структура дисциплины.	2	
	Основные понятия метрологии. Объекты и субъекты метрологии.	2	
	Средства измерений и методы измерений. Понятие о государственном метрологическом контроле и надзоре.	2	
	Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Перевод несистемных величин измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	2	2,3
	Практическое занятие № 1 Ознакомление с системами национальных единиц измерений. Перевод несистемных величин измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	2	
	Самостоятельная работа:	2	2,3
	- подготовка сообщения об исторических этапах развития метрологии	1	
	- составление структурно-логической схемы «Величина и ее характеристики»	2	
	- работа со справочниками	2	
Тема 1.2. Основы стандартизации	- осуществление информационного поиска нормативно-правовых документов о субъектах метрологии, аналитическая обработка текста.	2	2
	Содержание учебного материала	2	
	Цели и задачи стандартизации в России, ее экономическая эффективность.	2	
	Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	2	
	Средства стандартизации - нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды НД, регламенты, технические регламенты, стандарты, классификаторы и др., их определения.	2	2,3
	Правовая нормативная база НД.	2	
	Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой (ТИ, ТК, ТТК).	2	
	Практическое занятие № 2 Ознакомление со структурой, анализ и сравнительная характеристика технических условий (ТУ) и технологических инструкций (ТИ)	2	
	Практическое занятие № 3 Анализ структуры и оформление технологических карт (ТК) на различные виды кулинарной продукции	2	2,3
	Практическое занятие № 4 Анализ структуры и оформление и технико-технологических карт (ТТК) на различные виды кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	2,3
	- осуществление информационного поиска нормативных документов регламентирующих принципы и методы стандартизации. Чтение текста.	2	
	- изучение ФЗ «О техническом регулировании», составление плана текста;	2	

Тема 1.3. Подтверждение соответствия	- решение ситуационных задач по применению ФЗ «О техническом регулировании»	2	
	Содержание учебного материала		
	Оценка и подтверждения соответствия: понятия, виды деятельности, формы.	2	2
	Сертификация соответствия: понятие, назначение, формы. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларация о соответствии.	2	
	Структурные элементы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.	2	
	Декларирование соответствия.		
	Субъекты – участники сертификации. Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации, предъявляемые к ним требования.	2	2
	Методы сертификации. Правовые основы сертификации и декларирования. Федеральный закон «О техническом регулировании» и организационно-методические документы.	2	
	Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества.	2	
	Практическое занятие № 5 Ознакомление с порядком проведения сертификации услуг общественного питания и оформления заявки на сертификацию продукции	2	2,3
	Практическое занятие № 6 Анализ и сравнительная характеристика форм подтверждения соответствия	2	
	Самостоятельная работа:	2	
	- конспектирование текста: «Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»;	2	2,3
	- заполнение таблицы «Схемы сертификации продукции»;	2	
	- изучение знаков соответствия в системе ГОСТ Р		
	- решение ситуационных задач по определению нормативной документации, регламентирующей требования к различным видам пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	
	Всего:	63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Метрология и стандартизация;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовая литература

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
4. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
5. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
6. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
7. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
8. ГОСТ Р 8.579—2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
9. ГОСТ Р ИСО 9000 — 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ГОСТ Р ИСО 9001 — 2001. Системы менеджмента качества. Требования.
11. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17 июня 2004 г. № 294.
12. Правила оказания услуг общественного питания (постановление
13. Правительства РФ от 15 августа 1997 № 1036) (с изменениями от 21 мая 2001).
14. Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959—00.

Основная литература

1. *Лифшиц Я. М.* Стандартизация, метрология и сертификация. — М. М. ЮНИТИ. 2012.
 2. *Николаева М. А.* Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. - М. ОЦПКРТ. 2013.
 3. *Радченко Л. А.* Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». 2012.
- Интернет-ресурсы:*
- WWW.tehbez.ru
 - WWW.vashdom.ru
 - WWW.tehdoc.ru
 - WWW.xserver.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 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
Умения:	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Практические занятия, решение ситуационных задач, внеаудиторная самостоятельная работа
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Практические занятия
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практические занятия
Знания:	
основные понятия метрологии;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, внеаудиторная индивидуальная самостоятельная работа
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач, внеаудиторная индивидуальная самостоятельная работа
формы подтверждения соответствия	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Тестирование, практические занятия, контрольная работа