

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2016 г.

**Программа учебной дисциплины
«МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2016 г.

Программа учебной дисциплины «Метрология, стандартизация» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна,
преподаватель высшей категории _____

Рекомендовано Методическим советом Государственного бюджетного профессионального общеобразовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение протокол №11 от «27» июня 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология, стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология, стандартизация» входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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 дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её 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 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Рефераты (по выбору):</i>	6
1. <i>Разработка стандартов предприятий и их документальное оформление с учетом производства Петровского района.</i>	
2. <i>Произвести сравнительный анализ соответствия работы определённого предприятия общественного питания со стандартом «Услуги предприятий общественного питания».</i>	
3. <i>Изучение порядка проведения сертификации и услуг общественного питания и правил заполнения бланков, сертификатов.</i>	
4. <i>Единицы физических величин. Понятие, основные, дополнительные и производные единицы измерения, кратные и дольные единицы.</i>	
5. <i>Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности и в области технологии продуктов общественного питания.</i>	
6. <i>История возникновения метрологии в России и за рубежом.</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачет</i>

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1.1. Основные понятия метрологии.	Содержание учебного материала	8		
	1. Структурные элементы метрологии.	2	2	
	2. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правила перевода их в единицы измерений СИ.	2	2	
	3. Основы теории измерений	2	2	
	4. Государственная метрологическая служба. метрологический контроль и надзор.	2	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	-		
	Практические занятия	4		
	1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода и в единицы измерения СИ.	4		
	Контрольные работы (не предусмотрено)	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	1. Работа с таблицами и стандартами, заполнение тестов по индивидуальным заданиям.	2		
	2. Заполнить таблицы: «Единицы физических величин» по индивидуальным заданиям.	2		
	Тема 1.2. Основы стандартизации.	Содержание учебного материала		8
1. Методологические основы стандартизации.		2		2
2. Задачи стандартизации, её экономическая эффективность.		2		2
3. Принципы, методы, средства стандартизации.		2		2
4. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие ГОСТР 15-92.		2		2
Лабораторные работы (не предусмотрено)		-		
Практические занятия		8		
1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие ГОСТР 15-92.		4		
2. Системы стандартизации. Экономическая и правовая система стандартизации.		4		
Контрольные работы (не предусмотрено)		-		
Самостоятельная работа обучающихся		6		
1. Правовая основа стандартизации.		2		
2. Государственная и межгосударственная системы стандартизации. Основные виды		2		

		стандартов их назначение.		
	3.	Межотраслевые системы стандартизации. Назначение, виды, единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСОС), ГСИС, УСД, СРПР. Объекты, виды стандартов.	2	
Тема 1.3. Основы сертификации и услуг.	Содержание учебного материала		8	
	1.	Порядок проведения сертификации продукции и заполнение бланков сертификата.	2	2
	2.	Порядок проведения сертификации услуг и заполнение бланков сертификата.	2	2
	3.	Формы подтверждения соответствия.	2	2
	4.	Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия		12	
	1.	Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	4	
	2.	Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания (работа с ГОСТР).	4	
	3.	Сертификация услуг и продукции общественного питания на производстве.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрено)		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1.	Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2	
	2.	Номенклатура групп однородной продукции, деление по срокам хранения.	2	
3.	Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации, порядок выдачи предписаний и штрафов. Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирование сертификатов.	4		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)		-		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)		-		
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологии продукции общественного питания», лаборатории «Метрологии, стандартизации».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

«Технологии продукции общественного питания»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«Метрология, стандартизация»

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;
- видеоролики по отдельным темам программы;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;

- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник
Автор: И.П.Кошева Издательство: ИНФРА-М 2010 -
<http://booktech.ru/books/metrologiya/1203-metrologiya-standartizaciya-sertifikaciya-2010-ip-koshevaya.html>.

Дополнительные источники:

1. О.П. Яблонский, В.А. Иванова «Основы стандартизации, метрологии, сертификации» , учебник, Ростов-на-Дону, Феникс, 2008 г.
2. А.В. Козлова «стандартизация, метрология , сертификация в общественном питании», учебник, М, Мастерство, 2009 г.
3. В.Н. Фомин «Сертификация продукции: принципы и их реализация», учебник, М, Экономика, 2009 г.
4. Н.Г. Ловачева. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2010 г.
5. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник (4-е изд. перераб. и доп.) 2008г. «ДАШКОВ и К»
6. Гугелёв А.В. Стандартизация, метрология и сертификация: учебное пособие 2008г. «ДАШКОВ и К»
7. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие (2-е изд. перераб. и доп.) 2008г«ДАШКОВ и К»
8. Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. Управление качеством продукции: учебник 2009 г. . «ДАШКОВ и К»
9. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие (2-е изд. перераб. и доп.) 2009г. «ДАШКОВ и К»
10. Панова Л.А. Метрология стандартизация и сертификация в общественном питании: учебник для ссуз (3-е изд. перераб. и доп.) 2010г. «ДАШКОВ и К».

11. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
12. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 10.05.2007)
"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
14. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
Статья 17. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения
15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326)
2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
16. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011)
"О качестве и безопасности пищевых продуктов"
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001 N 3077)
18. Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 N 554 (ред. от 15.09.2005) "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"
19. "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.560-96" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 24.10.1996 N 27) (ред. от 11.10.1998, с изм. от 13.01.2001)

20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 N 59 (ред. от 23.12.2010) "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.06.2003 N 4613)
21. "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 52816-2007" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 443-ст)
22. "Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия. ГОСТ Р 52986-2008" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.10.2008 N 260-ст)
23. "ГОСТ Р 52843-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 472-ст)
24. "Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия. ГОСТ Р 53008-2008" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 20.11.2008 N 317-ст)
25. "Маргарины. Общие технические условия. ГОСТ Р 52178-2003" (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 29.12.2003 N 408-ст) (ред. от 8.12.2008) СТ РК 1046-2001 "Пшеница. Технические условия";
26. ГОСТР 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия».
27. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 10.05.2007) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
28. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
29. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
30. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
31. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.

32. "Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 473-ст)

ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание. Термины и определения"

33. "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. ГОСТ Р 50762-2007" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст)

34. "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 50763-95" (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 199) (ред. от 15.05.1996)

Интернет-ресурсы:

<http://www.twirpx.com/files/>,

<http://flysat.com/>,

<http://www.klyaksa.net/>,

<http://stavschooll.ru/>,

<http://citforum.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	тестирование
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	оценка практических заданий
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	защита презентаций
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	наблюдение за деятельностью обучающихся
основные понятия метрологии	тестирование
задачи стандартизации, её экономическая эффективность	защита профессиональных задач с использованием презентаций

формы подтверждения соответствия	защита профессиональных задач с использованием презентаций
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	тестирование
терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	защита профессиональных задач с использованием презентаций