



Министерство образования и науки Самарской области государственное
автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

«Профессиональный цикл»

основной профессиональной образовательной программы

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.о. Тольятти 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией

специальности 19.02.10 Технология

производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составитель: _____ *Мутовалова.Е.В., преподаватель ГАПОУ СО ТМК*

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____ *Ливецкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО ТМК*

Содержательная экспертиза: _____ *Громова Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО ТМК*

Внешняя экспертиза _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта начального профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания утверждённого приказом

Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. № 384

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 не системные 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студентов 78 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 52 часа; в том числе практические 14 часов;
- самостоятельной работы студентов 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа студента (всего)	26
в том числе:	
оформление отчета по практическому занятию	14
подготовка реферата	4
подготовка доклада	4
подготовка сообщения	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Основы метрологии	Содержание учебного материала	10	2
	Этапы развития и основные понятия метрологии Единицы физических величин История создания эталонов основных единиц измерения Средства измерений Государственный метрологический контроль и надзор		
	Практическое занятие:	4	
	1. Физические величины. Применение теории размерностей 2. Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений.		
	Самостоятельная работа	8	
	<u>Оформить отчет по практическому занятию</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств; Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.		

Тема 2 Основы стандартизации	Содержание учебного материала	20	2
	Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов Организационные принципы стандартизации Разработка отраслевых стандартов Разработка стандартов предприятий Классификаторы Принципы стандартизации в общественном питании Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов Система разработки и постановки новой продукции на производство Технические условия на продукцию Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством		
	Практическая работа:	6	
	1. Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания 2. Изучение требований к качеству пищевых продуктов 3. Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции.		
	Самостоятельная работа	10	
<u>Оформить отчет по практическому занятию.</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> Виды и категории стандартов. Правовое обеспечение стандартизации Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.			

	Развитие стандартизации как системы управления качеством в России и за рубежом.		
Тема 3 Основы сертификации	Содержание учебного материала	8	2
	Основные понятия. Системы качества Сертификация продукции и услуг общественного питания Понятие качества продукции и декларация о соответствии Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции		
	Практическая работа:	4	
	1.Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества 2. Анализ информации о товаре по знакам соответствия,штриховому кодированию.		
	Самостоятельная работа:	8	
	<u>Оформить отчет по практическому занятию.</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> История развития сертификации. Система качества на предприятиях общественного питания. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.		
	Всего	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения пособий;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы весоизмерительной техники;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лифиц И.М. «Стандартизация, метрология, сертификация», М.:ЮРАЙТ,2011г.
2. Николаева М.А. «Основы стандартизации М.: ЮРАЙТ,2012г.
3. Радченко Л.А. «Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании». М. Изд. «Дашков и К» 2011г.

Дополнительные источники:

4. Государственная система стандартизации. М.: Госстандарт России, 2012г.
5. Межгосударственная система стандартизации. М.: Изд. стандартов, 2012г.
6. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»,2013г.
7. ГОСТ 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия, 2011г.

8. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий, 2011 г.

9. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг.
М.:ОЦПКРТ, 2012 г

Электронные ресурсы:

10. <http://www.gost.ru/wps/portal/>

11. <http://fsa.gov.ru/>

12. <http://www.iqlib.ru/book/>

13. www.biblioclub.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических работ, защиты рефератов, докладов, сообщений, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины, студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">● 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">● 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.	<p>- Экспертная оценка по выполнению самостоятельных заданий</p> <p>- Экспертная оценка по выполнению практических работ</p> <p>- Экспертная оценка по выполнению тестовых заданий</p> <p>- Экзамен</p>

5. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Перечень тем практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физические величины. Применение теории размерностей - Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Перечень тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий -Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством -Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии

	-Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
<u>Самостоятельная работа</u>	
<u>Подготовить доклад по теме:</u>	
<p>Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.</p>	
<u>Подготовить реферат по теме:</u>	
<p>Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.</p>	
<u>Подготовить сообщение по теме:</u>	
<p>История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.</p>	
ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Перечень тем практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физические величины. Применение теории размерностей - Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; 	<p>Перечень тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения

<ul style="list-style-type: none"> • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	<ul style="list-style-type: none"> - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий -Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством -Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии -Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
--	--

Самостоятельная работа

Подготовить доклад по теме:

Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств.

Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.

Подготовить реферат по теме:

Правовое обеспечение стандартизации.

Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия.

Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.

Подготовить сообщение по теме:

История развития сертификации.

Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом.

Добровольная сертификация услуг общественного питания.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Перечень тем практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физические величины. Применение теории размерностей - Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Перечень тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством - Основные понятия. Системы качества - Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии - Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
<p><u>Самостоятельная работа</u></p> <p><u>Подготовить доклад по теме:</u></p>	

Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях.
Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств.

Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.

Подготовить реферат по теме:

Правовое обеспечение стандартизации.

Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия.

Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.

Подготовить сообщение по теме:

История развития сертификации.

Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом.

Добровольная сертификация услуг общественного питания.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

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;

Перечень тем практических занятий:

- Физические величины. Применение теории размерностей
- Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений.
- Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания
- Изучение требований к качеству пищевых продуктов
- Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции
- Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества
- Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию

Знать

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

Перечень тем:

- Этапы развития и основные понятия метрологии
- Единицы физических величин
- История создания эталонов основных единиц измерения
- Средства измерений
- Государственный метрологический контроль и надзор
- Сущность стандартизации. Виды стандартов

<ul style="list-style-type: none"> • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	<p>и нормативных документов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий -Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством -Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии -Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
--	--

Самостоятельная работа

Подготовить доклад по теме:

Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств.

Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.

Подготовить реферат по теме:

Правовое обеспечение стандартизации.

Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия.

Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.

Подготовить сообщение по теме:

История развития сертификации.

Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом.

Добровольная сертификация услуг общественного питания.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

Перечень тем практических занятий:

- Физические величины. Применение теории размерностей
- Измерение физической величины.

<ul style="list-style-type: none"> • оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; • использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; • приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; 	<p>Математическая обработка результатов измерений.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Перечень тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий -Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством -Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии -Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
<p><u>Самостоятельная работа</u></p> <p><u>Подготовить доклад по теме:</u></p> <p>Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств.</p> <p>Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.</p>	

Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.

Подготовить реферат по теме:

Правовое обеспечение стандартизации.

Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия.

Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.

Подготовить сообщение по теме:

История развития сертификации.

Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом.

Добровольная сертификация услуг общественного питания.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

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;

Перечень тем практических занятий:

- Физические величины. Применение теории размерностей
- Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений.
- Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания
- Изучение требований к качеству пищевых продуктов
- Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции
- Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества
- Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию

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.

Перечень тем:

- Этапы развития и основные понятия метрологии
- Единицы физических величин
- История создания эталонов основных единиц измерения
- Средства измерений
- Государственный метрологический контроль и надзор
- Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов
- Организационные принципы стандартизации
- Разработка отраслевых стандартов
- Разработка стандартов предприятий
- Классификаторы
- Принципы стандартизации в общественном питании

- Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов
- Система разработки и постановки новой продукции на производство
- Технические условия на продукцию
- Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством
- Основные понятия. Системы качества
- Сертификация продукции и услуг общественного питания
- Понятие качества продукции и декларация о соответствии
- Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции

Самостоятельная работа

Подготовить доклад по теме:

Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях.
Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств.

Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов.

Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.

Подготовить реферат по теме:

Правовое обеспечение стандартизации.

Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия.

Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.

Подготовить сообщение по теме:

История развития сертификации.

Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом.

Добровольная сертификация услуг общественного питания.

**6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения; № страницы с изменениями	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внешнего изменения	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Имитационная деловая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное обсуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка степени профессиональной подготовки при изучении законодательства, регулирующего трудовые отношения
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Решение вариативных задач и упражнений