

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОГАПОУ Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Специальность СПО **19.02.10** Технология продукции общественного
питания

Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 5%

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Минеева Ольга Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» направлено на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для 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 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 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.	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.

- 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.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен уметь:**

- У1** применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- У2** оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- У3** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- У4** приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- У5** *самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)*

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен знать:**

- З1** основные понятия метрологии;
- З2** задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- З3** формы подтверждения качества;
- З4** основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- З5** терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **48** часов;
самостоятельной работы студента **24** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретические занятия	31
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	3
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Подготовка рефератов	6
Составление кроссвордов	2
Подготовка отчета по экскурсии	4
Решение ситуационных задач	4
Составление глоссария	4
Работа с нормативно-технической документацией	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 работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ МЕТРОЛОГИИ		23		
Тема 1.1. Основные понятия метрологии.	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; 			
	Содержание учебного материала	3		
	1.1.1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины. Социальная значимость профессии технолога в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). Массовость и уникальность профессии. Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности технолога по приготовлению пищи. Участие в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, разработке новой технологической документации. Межпредметные связи с другими дисциплинам.	1	2
	1.1.2	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.	1	2
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада «История развития метрологии».		1	
Тема 1.2. Терминология и	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и 			

единицы измерения величин, средства и методы измерения.	международной системой единиц СИ знания: - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;			
	Содержание учебного материала		12	
	1.2.1	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы измерения физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Деятельность Ульяновского территориального центра стандартизации, метрологии, сертификации. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗМ и др.). Цели, задачи, структура. Измерения - основа метрологической деятельности. Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов.	2	2
	1.2.2	Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы поверки средств измерений. Виды поверок. Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		-	
ПЗ 1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы СИ.		2		

	ПЗ 2. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по экскурсии в Ульяновский территориальный центр стандартизации, метрологии, сертификации	4	
Тема 1.3. Основы теории измерений и Государственная система обеспечения единства измерений.	умения: - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i> знания: - основные понятия метрологии; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;		
	Содержание учебного материала	8	
	1.3.1 Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определение. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности Определение. Классификация. Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "Трёх сигм".	2	2
	1.3.2 Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	3	2
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа. Составление отчёта по экскурсии. Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.	2	2
	Контрольная работа №1	1	

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ		21		
Тема 2.1. Методологические основы стандартизации.	Умения: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;			
	знания: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;			
	Содержание учебного материала		6	
	2.1.1	Цели и задачи стандартизации. История возникновения стандартизации в России. Основные направления её развития. Объекты стандартизации: понятия, классификация.	1	2
	2.1.2	Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение, уровни субъектов: международный, региональный, национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных подуровней, их взаимосвязь.	1	2
	2.1.3	Правовые, научные, организационные принципы стандартизации.	1	2
	2.1.4	Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов.	1	2
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития стандартизации".		1	
	Составление глоссария.		1	
Тема 2.2. Средства стандартизации и системы (комплексы) общетехнических и организационно-методических стандартов.	умения: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i>			
	знания: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;			
	Содержание учебного материала		8	
2.2.1	Средства стандартизации. Нормативные документы (НД): понятие, виды, их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Регламенты и	2	2	

	<p>технические регламенты: понятие, назначение. Стандарты: понятие, категории, виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий, требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учёта и применения. Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.</p>		
2.2.2	<p>Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов</p> <p>Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация. Государственная система стандартизации России: понятие, объекты, структура, назначение. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по Межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды Межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены Межгосударственных стандартов. Правила их применения.</p> <p>Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), системы стандартов по охране труда, окружающей среды, технике безопасности (ССТБ) и др., их краткая характеристика. Контроль за соблюдением требований межотраслевых стандартов при оформлении утвержденной учетно-отчетной документации. Использование МОСС в профессиональной деятельности. Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	2	2
Практические и лабораторные занятия		-	
ПЗ 3. Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, хлебобулочные изделия) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2004		2	
Самостоятельная работа. Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами - на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, хлебобулочные изделия)		2	

Тема 2.3. Правовая и экономическая база стандартизации. Техническое регулирование.	умения: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i>			
	знания: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;			
	Содержание учебного материала		7	
	2.3.1	Финансирование работ по стандартизации, планирование разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий. Правовая база стандартизации. Уровни НД, обеспечивающие правовую базу стандартизации. Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании", его применение в сфере общественного питания.	1	2
	2.3.2	Федеральные законы и подзаконные акты в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований. Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации.	1	2
	Практические и лабораторные занятия		-	
	ПЗ 4 Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.		2	
	Самостоятельная работа. Составление кроссворда		1	
	Подготовка докладов о международных и региональных организациях.		1	
	Контрольная работа №2		1	
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ		28		

Тема 3.1. Формы подтверждения соответствия	умения: - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i>			
	знания - формы подтверждения качества;			
	Содержание учебного материала		8	
	3.1.1	Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Деятельность Ульяновского сертификационного центра ООО «СК». Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения.	1	2
	3.1.2	Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие виды НД для средств сертификации. Предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения, Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы о сертификации. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.	1	2
	Практические и лабораторные занятия		-	
	ПЗ 5 Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.		4	
Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития сертификации".		2		
Тема 3.2. Правила проведения сертификации продовольственного сырья.	умения: - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i>			
	знания: - формы подтверждения качества;			
	Содержание учебного материала		8	
3.2.1	Правила проведения сертификации продукции в РФ. Планирование выполнения работ	2	2	

		исполнителями. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов.		
	3.2.2	Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфических показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия, аннулирования сертификатов.	2	2
	Практические и лабораторные занятия		-	
	ПЗ 6. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификатов.		2	
	Самостоятельная работа: Изучение новой нормативно-технической документации в отделе технической литературы в Ульяновском Дворце книги им. В. И. Ленина.		2	
Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания.	Умения: - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - <i>самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с учётом WSR)</i> знания: - формы подтверждения качества			
	Содержание учебного материала		12	
	3.3.1	Система сертификации услуг и работы: правила. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	1	2
	3.3.2	Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). Контроль соблюдения предоставляемых услуг в соответствии с нормативно-технической документацией.		

	3.3.3 Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: федеральный орган по сертификации РФ, комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Номенклатура процессов общественного питания, подлежащих обязательной сертификации. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификатов.	1	2
Практические и лабораторные занятия		-	
ПЗ 7 Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятий общественного питания.		2	
Самостоятельная работа. Изучение нормативных документов для целей сертификации - работа со стандартами для общественного питания.		5	
Контрольные работа №3		1	
Итоговое занятие: урок-конференция (защита докладов подготовленных по всем разделам с/р)		2	
		5	
Итоговая аттестация – экзамен			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		-	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории Метрологии и стандартизации.

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

- 1.Комплект учебно-методической документации.
- 2.Наглядные пособия.
- 3.Справочные материалы.
- 4.Таблицы.
- 5.Схемы.
- 6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

- Микрокалькуляторы
- Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями от 9 мая 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля 2009 г., 23 ноября 2009 г., 30 декабря 2009 г.)
2. «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008 года № 102-ФЗ.
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 17 июня 2004 г. № 294 «О Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии» (с изменениями от 27 октября 2004 г., 5 сентября 2006 г., 5 июня 2008 г., 7 ноября 2008 г., 27 января 2009 г., 15 июня 2009 г.).
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2003 г. № 677 «Об общероссийских классификаторах технико-экономической и социальной информации в социально-экономической области» (с изменениями от 4 августа 2005 г., 23 ноября 2006 г., 8 декабря 2008 г.)
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2003 г. N 594 «Об опубликовании национальных стандартов и общероссийских классификаторов технико-экономической и социальной информации» (с изменениями от 2 августа 2005 г., 29 декабря 2007г.)
6. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изм.
7. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. От 30.12.2008).
8. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000 с изм.
9. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 г. № ФЗ-134 с изм.
10. ГОСТ Р 1.0 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
11. ГОСТ Р 1.2 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
12. ГОСТ Р 1.4 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации Общие положения – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.

13. ГОСТ Р 1.8- 2004 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
14. ГОСТ Р 1.9 – 2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
15. ГОСТ Р 1.10 – 2004 Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
16. ГОСТ Р 1.12 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
17. Правила по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Утверждены Госстандартом России 21.08.2003 № 97
18. ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001-2000. Общероссийский классификатор стандартов ГОСТ Р 8.563-96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений.
19. Правила по проведению сертификации в Российской Федерации. Постановление. Госстандарта России 10.05.2000 № 26
20. ПР 50.2.003-94. ГСИ. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций.
21. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
22. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
23. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
24. Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15. 08. 97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 05. 2001 за № 389
25. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
26. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
27. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
28. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
29. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
30. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: Утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора России 18. 01. 95 №4/3/3
31. СанПиН 2. 3. 6. 1079-01. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
32. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскорпортящих продуктов
33. СП 1. 1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
34. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздравом РФ от 15.08.01 № 325.
35. ТУ 28-24-84 Бульон куриный, костный. Полуфабрикат.
36. ТУ 28-21-84 Мясо жареное. Кулинарные изделия.
37. ТУ 28-34-84 Мякоть птицы отварная в форме брикета. Кулинарные изделия.

38. ТУ 28-38-84 Голубцы. Полуфабрикаты и кулинарные изделия.
39. ТУ 28-27-84 Рыба отварная семейства осетровых. Кулинарные изделия.
40. ТУ 28-8-83 Соусы концентрированные. Полуфабрикаты
41. ТУ 28-14-84 Салаты. Полуфабрикаты.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

42. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании/Л.А.Радченко.- Ростов н/Д: «Феникс», 2005. – 320с. – (СПО)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

43. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – М.: изд.: Юрайт, ISBN 978-5-9916-3513-4; 2014 г.
44. Шишмарёв В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Академия (Academia) ISBN: 978-5-4468-0622-5; 2014г.
45. Николаева М.А. Техническое регулирование и стандартизация. – М.: ОЦПКРТ, 2006.
46. Николаева М.А. Основы метрологии. – М.: ОЦПКРТ, 2006.
47. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия. – М.: ОЦПКРТ, 2006
48. Журнал «Стандарты и качество»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

49. Резолюция всероссийского форума «Реформа технического регулирования в России: идеология и практика реализации» (Internet-сайт: <http://www.rabotodateli.ru/teh/203.html>)
50. Олефирова А.П. Подтверждение соответствия: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r48579/mtdukm71.pdf)
51. Олефирова А.П. Сертификация услуг: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r40669/mtdukm47.pdf)
52. <http://protect.gost.ru/>
53. www.gost.ru (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии)
54. <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.Sitemap>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, а также внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа
УМЕНИЯ	
У1-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 3-4. <p>Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3</p>
У2-оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 3-4. <p>Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3</p>
У3-использовать профессиональной деятельности документацию систем качества;	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПЗ 5-7. <p>Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3</p>
УУ4-приводить несистемные величины измерений соответствие действующими стандартами международной системой единиц СИ.	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПЗ 1,2. <p>Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3</p>
У5- самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их и находить решения сложных проблем (с	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля;

учётom WSR)	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 3-7 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3
ЗНАНИЯ:	
31-основные понятия метрологии;	Текущий контроль: - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 1,2. Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3
32-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Текущий контроль: - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 3,4 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3
33-формы подтверждения качества;	Текущий контроль: - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 5-7 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3
34- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Текущий контроль: - Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса; - Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов; -- Экспертные результаты тестового контроля; - Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий ПР 1,2 Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения КР 1-3
	Итоговый контроль: экзамен

ПР – практическая работа

КР – контрольная работа