1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

П.00 Профессиональный цикл.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

* основные понятия метрологии;
* задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
* формы подтверждения качества;
* 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. **Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68**часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45часов (31часа теоретического обучения и 14 часов практических занятий); самостоятельной работы обучающегося 23 часов.

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции:

**Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения | № тем |
| OKI | * 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.
* История возникновения стандартизации в России.
* Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
 | Тема 1.1Тема 2.1Тема 3.1 |
| ОК2 | * Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов.
* Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов
* Сертификация в общественном питании, её особенности.
 | Тема 1.2Тема 2.1Тема3.3 |
| ОК3 | * Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов.
* Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях
* Правила применения систем стандартизации.
* Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.
 | Тема 1.3Тема 1.3Тема2.3Тема 2.4 |
| ОК4 | * Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов.
* Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами Р- на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей,грибов и сыра, хлебобулочные изделия , мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты)
* Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
* Изучение нормативных документов для целей сертификации- работа со стандартами для общественного питания.
 | Тема 1.3Тема 1.2Тема 1.4Тема2.3Тема 3.1Тема 3.2Тема 3.3 |
| ОК5 | * Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.
 | Тема2.3 |
| ОК6 | * Система сертификации услуг и работы: правила
* (работа в коллективе и в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями).
 | Тема3.2 |
| ОК7 | * Ответственность за нарушение действующего законодательства.
* Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия, аннулирования сертификатов.
 | Тема1.3Тема 3.2 |
| ОК8 | * Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.
 | Тема 1.1. |
|  |  |  |
| ОК9 | * Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании", его применение в сфере общественного питания.
 | Тема 2.4 |
| ОК10 | * Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей). |  |

**Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **№ тем** |
| ПК1.1 | Анализ структуры стандартов разных видов на мясные полуфабрикаты | Тема 2.2 |
| ПК-1.2 | Анализ структуры стандартов разных видов на рыбные полуфабрикаты. | Тема 2.2 |
| ПК-1.3 | Анализ структуры стандартов разных видов на полуфабрикатыдомашней птицы | Тема 2.2 |
| ПК2.1 | Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации. | Тема 3.1 |
| ПК2.2. | Анализ нормативно-технической документации на блюда из рыбы мяса, домашней птицы. | Тема 2.2 |
| ПК2.3 | Анализ нормативно-технической документации приготовленияСложных холодных соусов. | Тема 2.2 |
| ПК3.1 | Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных супов. | Тема 2.2 |
| ПК3.2 | Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных горячих соусов. | Тема 2.2 |
| ПК3.3 | Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Тема 2.2 |
| ПК3.4 | Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Тема 2.2 |
| ПК4.1 | Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1. 2004. | Тема 2.2 |
| ПК4.3 | Анализ нормативно-технической документации на мелкоштучные кондитерские изделия. | Тема 2.2 |
| ПК | Анализ нормативно-технической документации сложных | Тема 2.2 |
| 4.4 | отделочных полуфабрикатов. |  |
| ПК | Анализ нормативно-технической документации приготовления | Тема 2.2 |
| 5.1 | сложных холодных десертов. |  |
| ПК | Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные | Тема 2.2 |
| 5.2 | полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1. 2004. |  |
| ПК | Финансирование работ по стандартизации, планирование | Тема 2.4. |
| 6.1 | разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий. Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации. | Тема 2.4. |
| ПК | Правила проведения сертификации продукции в РФ. | Тема 6.2. |
| 6.2 | Планирование выполнения работ исполнителями |  |
| ПК | Сертификация в общественном питании, её особенности. | Тема 3.3 |
| 6.3 | Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: |  |
| ПК | Способы поверки средств измерений. Виды поверок. | Тема 1.2 |
| 6.4 | Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия | Тема 1.2 |
|  | поверочных клейм.Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы СИ.Формы и порядок проведения сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов. | Тема 1.2 |
|  | Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и | Тема 3.2 |
|  | классов. | Тема 3.3 |
| ПК | Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и | Тема 2.2 |
| 6.5 | применения стандартов разных категорий. Разработка нормативной и технологической документации на новые виды |  |
|  | продукции, технологические процессы.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. | Тема 2.3 |
|  | Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. | Тема 3.3. |

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 260807 (19.02.10) «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 1.1** | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| **ПК-1.2** | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| **ПК-1.3** | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| **ПК 2.1** | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| **ПК 2.2.** | Организовывать и проводить приготовление сложныххолодных 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 горячих соусов. |
| **ПК 3.3** | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| **ПК 3.4** | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| **ПК 4.1** | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| **ПК 4.2** | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| **ПК 4.3** | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| **ПК 4.4** | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ПК 5.1** | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| **ПК 5.2** | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| **ПК 6.1** | 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **OKI** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| **OK 2** | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| **OK3** | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| **OK4** | Осуществлять поиск и использование информации,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,профессионального и личностного развития. |
| **OK5** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| **OK6** | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| **OK7** | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| **OK8** | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| **OK9** | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| **OKIO** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 45 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 23 |
| в том числе: |  |
| Подготовка рефератов | 3 |
| Составление кроссвордов | 2 |
| Подготовка отчета  | 7 |
| Решение ситуационных задач | 3 |
| Составление глоссария | 1 |
| Работа с нормативно-технической документацией |  7 |
| Экзамен |  |

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СЕНГИЛЕЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОП 05. Метрология и стандартизация.

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

202\_\_\_год

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрена на заседании цикловой методической комиссии профессионального циклаПротокол № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.Председатель ЦМК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Н.Суханова | УТВЕРЖДАЮЗаместитель директора по учебной работе ОГБПОУ CТТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Куренёва «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г. |

**Составил:**

Штубов А.Г. – преподаватель специальных дисциплин