

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 Метрология и стандартизация**

для специальности:

19.02.10. Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией

Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО

1 Зам.директора по МКИИР:  
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Д.Х Суханбердина  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

ГАПОУ СО «ННХТ»  
(место работы)

преподаватель

зам.директора по НМР  
(занимаемая должность)

Н.В. Баннова

О.Д. Щелкова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Метрология и стандартизация

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина реализуется в рамках профессионального учебного цикла (основная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### 1.3. 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 системы качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общие компетенции</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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 для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить 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

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
подготовка докладов	12
изучение и анализ стандартов на продукцию ПОП	4
<b>Итоговая аттестация в форме экзамен</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы метрологии.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Основы метрологии. Структурные элементы метрологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Предмет, задачи дисциплины. Структурные элементы метрологии	2	2
	2. Объекты и субъекты метрологии	2	2
	3. Основы теорий измерения единства. Средства и методы измерений	2	2
	4. Государственная система обеспечения единства измерений	2	2
	<b>Практические занятия 1, 2</b>	4	
	1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правила перевода их в единицы измерений СИ.	2	
	2. Изучение метрологических характеристик мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка докладов: «История метрологии», «Эталоны»	4	
	Подготовка и защита доклада: « Международная система единиц физических величин»	4	
	<b>Контрольная работа по разделу «Основы метрологии»</b>	2	
<b>Раздел 2. Основы стандартизации</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	1. Методологические основы стандартизации.	2	2
	2. Принципы и методы стандартизации	2	
	3. Средства стандартизации. Системы стандартизации	2	2
	4. Формы подтверждения соответствия	2	2
	5. Международная и региональная стандартизация	2	2
	<b>Практические занятия 3,4,5</b>	6	2
	1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям	2	2
	2. Изучение правовой основы стандартизации	2	
	3. Оформление технической документации для подтверждения соответствия в соответствии с действующей нормативной базой	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Работа со стандартами на продукцию ПОП	4	
	Работа со стандартами на услуги, предоставляемые ПОП	4	
	<b>Контрольная работа по разделу «Основы стандартизации»</b>	2	
	<b>Экзамен</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-правовые акты;
- комплект проверочных заданий для тестирования;
- комплект практических заданий с инструкциями по выполнению.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер,
- мультимедиапроектор,
- экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативные документы:

1. Государственная система стандартизации. М.: Госстандарт России, 2000.
2. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
3. ГОСТ 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

Основные источники:

1. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: М.: Изд-во Юрайт; 2014.
2. Герасимова Е. Б., Герасимов Б. И. Метрология, стандартизация и сертификация: М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.
3. Марусина М. Я. и др. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: Учебное пособие — СПб.: СПбГУ ИТМО, 2014.

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. М.: ОЦПКРТ, 2014.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий
использовать в профессиональной деятельности документацию системы качества;	Оценка результатов тестирования
приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий
<b>Знать:</b>	
основные понятия метрологии;	Оценка результатов тестирования
задачи стандартизации, её экономическую эффективность;	Оценка результатов тестирования
формы подтверждения качества;	Оценка результатов тестирования
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Оценка результатов тестирования
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Оценка результатов тестирования