

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»  
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

Рассмотрено  
на заседании методсовета техникума  
« » \_\_\_\_\_ 2020г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

(наименование дисциплины)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(код и наименование специальности)

**базовая подготовка**

(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

**г. Кызыл - 2020 год**

Рассмотрена на заседании  
Предметной (цикловой) комиссии  
работе

Технологическая  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Протокол № \_\_\_\_\_  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Даваа Р.С.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель директора по учебной

\_\_\_\_\_ Биче-оол М.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Разработчики:

1. Кызылский техникум экономики и права
2. Преподаватель Куулар Антонина Начын-ооловна

Эксперты:

Монгуш Е.Б., главный технолог частного предприятия «Саяны»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Метрология и стандартизация**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать теоретические знания, приобретенные при изучении дисциплины, в профессиональной или имитирующей ее деятельности, применять требования нормативных документов, основные правила и документы системы сертификации ГОСТ Р, устанавливающие требования к качеству продукции, процессов (технологии) и услуг в общественном питании;
- осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов;
- работать с сертификатами и декларациями соответствия, осуществлять контроль за правильностью их составления;
- проводить измерения и обрабатывать их результаты, пользоваться средствами измерений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины, определения, составные элементы, правовые основы технологического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии;
- основные положения ГСС и ГСИ, особенности сертификации услуг общественного питания.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 час.

## 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>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	24
- поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;	
- выполнение домашних заданий;	
- изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение;	
- подготовка к коллоквиуму, контрольной работе;	
- подготовка к лабораторной работе, практическим занятиям.	
<i>Итоговая аттестация в форме Устного экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Стандартизация, метрология

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Вводная лекция</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1.1.</b>	Введение. Предмет, задачи и структура дисциплины.	2	1
	Практическое занятие	-	-
	Внеаудиторной самостоятельной работы.	-	-
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы метрологии.</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	Структурные элементы метрологии.	2	1
	Практическое занятие	-	-
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности»	2	3
<b>Тема 2.2.</b>	Объекты с субъекты метрологии	2	1
	Практическое занятие №1 Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Международные и региональные метрологические организации»	2	3
<b>Тема 2.3.</b>	Средства и методы измерений	2	1
	Практическое занятие №2 Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Средства измерений по техническим устройствам.»	2	3
<b>Тема 2.4.</b>	Основы теории измерений	2	
	Практическое занятие	-	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Погрешности»	2	
<b>Тема 2.5.</b>	Государственная система обеспечения единства измерений	2	
	Практическое занятие		
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	2	

	Доклад по теме: «Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений»		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы стандартизации</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	Методологические основы стандартизации	2	1
	Практическое занятие	-	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работ Доклад по теме: «Технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и деятельности»	2	3
<b>Тема 3.2.</b>	Принципы и методы стандартизации	2	1
	Практическое занятие	-	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работ 1. Доклад по теме: «Методы стандартизации» 2. Доклад по теме: «Взаимосвязь принципов и методов»	4	3
<b>Тема 3.3.</b>	Средства стандартизации	2	1
	Практическое занятие №3 Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Установление наличие поверочных клейм.	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Технические условия»	2	3
<b>Тема 3.4.</b>	Системы стандартизации	2	1
	Практическое занятие	-	-
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	2	3
<b>Тема 3.5.</b>	Техническое регулирование	-	-
	Практическое занятие	2	3
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов.»	2	3
<b>Тема 3.6.</b>	Международная и региональная стандартизация	2	1
	Практическое занятие	-	-
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Региональные организации по стандартизации»	2	-
<b>Раздел 4.</b>	<b>Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	Оценка и подтверждение соответствия	2	1
	Практическое занятие	-	-
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	4	3

	Доклад по теме: «Правовые основы сертификации и декларирования» Доклад по теме: «Методы сертификации»		
<b>Тема 4.2.</b>	Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья	2	1
	Практическое занятие №4 Изучение порядка проведения сертификация услуг общественного питания и правила заполнения бланков сертификата.	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации»	2	3
<b>Тема 4.3.</b>	Сертификация услуг общественного питая	2	1
	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания. (Работа с ГОСТ Р)	2	2
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклад по теме: «Номенклатура услуг общественного питания, подлежащих обязательной сертификации.»	2	3
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Метрология и стандартизация»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска с тефлоновым покрытием.

##### **Технические средства обучения:**

- учебная мебель (типовой набор)
- аудиовизуальная система для демонстрации видеофильмов;
- мультимедийная система;
- учебное оборудование

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» 184-ФЗ от 27.12.2002
2. «Об обеспечении единства измерений» - М. 27.04.93 № 4871-1 – Российская газета, 09.06.93
3. «О защите прав потребителей» в ред. От 07.02.92 № 2300-1 с дополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - ФЗ-52, 30 марта 1999
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000

Основные источники:

1. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. – М.: Изд. ЮНИТИ, 1999
2. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. – М.: ЮРАЙТ, 2002
3. Николаева М.А. Основы стандартизации. – М.: ОЦПКРТ, 2004
4. Николаева М.А. Основы метрологии – М.: ОПКРТ, 1999
5. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: ОЦПКРТ, 2003

Дополнительные источники:

1. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России, 1995
2. Межгосударственная система стандартизации. – М.: Изд-во стандартов, 1995
3. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/Постановление правительства РФ от 17.03.98 №11
4. Правила оказания услуг общественного питания : Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 с изм. и допол. от 21.05.2001 за № 389
5. ГОСТ Р 506-94 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
8. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
9. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
использовать теоретические знания, приобретенные при изучении дисциплины, в профессиональной или имитирующей ее деятельности, применять требования нормативных документов, основные правила и документы системы сертификации ГОСТ Р, устанавливающие требования к качеству продукции, процессов (технологии) и услуг в общественном питании;	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
работать с сертификатами и декларациями соответствия, осуществлять контроль за правильностью их составления	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
проводить измерения и обрабатывать их результаты, пользоваться средствами измерений	Практические занятия, домашние работы
<b>Знания:</b>	
Знать основные понятия, термины, определения, составные элементы, правовые основы технологического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии	Тестирование
Знать основные положения ГСС и ГСИ, особенности сертификации услуг общественного питания	Тестирование