

Министерство образования и науки РТ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о.директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В.Черланов
« 31 » августа 2020г.



«СОГЛАСОВАНО»
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР
ГАПОУ «Дрожжановский
техникум отраслевых технологий»
 Р.И. НИГМАНОВ
« 31 » августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УМР
ГАПОУ «Дрожжановский
техникум отраслевых технологий»
 А.В.ЧЕРЛАНОВ
« 31 » августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация:
Техник - технолог
Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования

с.Ст. Дрожжаное, 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик: Измайлова Р.Р. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Читать и заполнять бланки сертификатов, заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- Читать штриховые коды, используемые в РФ;
- Сравнивать нормативные документы разных видов и категорий. Определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

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

- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;
- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- Правовые основы сертификации;
- Участники обязательной сертификации и их функции;
- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;
- Сертификация систем качества и производств;

- Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;

- Штриховое кодирование

Техник технолог должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

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

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 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 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) птиц.

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 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)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> <i>Реферат по заданной тематике</i> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - подготовка сообщений по заданной тематике;	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Кол-во часов	Уровень освоения
Тема 1. Основные понятия сертификации.	Содержание 1.Организационная структура Государственной системы сертификации. 2. История сертификации в России. 3. Основные термины и понятия сертификации. 4. Основные цели и принципы сертификации. Самостоятельная работа студентов: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ;	4 1 1 1 4	2 3
Тема 2. Правовые основы сертификации.	Содержание 5. Структура законодательной и нормативной базы сертификации. 6. Законы РФ, на которые опирается работа по сертификации в нашей стране Лабораторные работы: 1.Нормативно – методическое обеспечение сертификации 2. Изучение сертификата качества. Самостоятельная работа студентов: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	 1 1 1 3	 2 2 3
Тема 3.	Содержание		

Участники обязательной сертификации и их функции.	7. Обязательная сертификация. Участники обязательной сертификации.	1	2
	8. Основные функции участников системы сертификации.	1	2
	9. Правила сертификации.	1	2
	10. Знак соответствия при обязательной сертификации и порядок его применения.	1	2
	11. Инспекционный контроль сертифицированных услуг.	2	2
	12. Оплата работ по сертификации.	2	2
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	3	3
	Содержание		
	15. Значение и системы добровольной сертификации.	2	2
	16. Схемы сертификации.	1	2
	17. Порядок проведения сертификации продукции.	2	2
Тема 4. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации.	18. Порядок сертификации продукции ввозимой из-за рубежа.	2	2
	19. Сертификация продовольственных товаров.	2	2
	20. Сертификация непродовольственных товаров.	2	2
	21. Сертификация средств производства.	1	2
	Лабораторные работы: 3. Изучение порядка проведения сертификации продовольственных товаров и правил заполнения бланков сертификатов	1	
	Лабораторные работы: 4. Оформление заявки на проведение процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции	2	3
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и	3	

	специальной технической литературы		
Тема 5. Сертификация услуг.	Содержание		
	22.Определение услуги.	1	2
	23 .Виды услуг.	1	2
	24.Услуги, подлежащие обязательной сертификации.	1	2
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	3	
	Содержание		
	25. Понятие системы качества.	1	2
	26.Регистр систем качества.	1	2
	27.Международные стандарты по системам качества серии 9000.	1	2
	28. Этапы проведения сертификации систем качества в РФ	1	2
	Лабораторные работы:	2	3
	5. Назначение, сходство и различие стандартов ГОСТ Р ИСО 9004-2001 и ГОСТ Р ИСО 9001 - 2001		
	Самостоятельная работа : Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить реферат.	3	
	Содержание		
	29.Определение знака соответствия. Знаки соответствия, используемые в различных системах сертификации РФ.	1	2
	31.Знаки соответствия других государств	1	2
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	4	
Тема 7. Знаки соответствия.			

Тема 8. Штриховое кодирование.	Содержание		
	32. Понятие штрихового кодирования.	1	2
	33. Европейский штриховой код.	1	2
	Лабораторные работы: 6. Чтение штриховых кодов, применяемых при маркировке пищевой продукции.	1	3
	34. Итоговый контроль- зачёт	1	3
	Всего		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Метрологии и стандартизации»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся (20 штук);
- шкафы;
- доска;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.
- Ноутбук, ЖК телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник.- М.:Издательский центр «Академия», 2014.-128с.

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации:

1. Нормативные документы общественного питания.

Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

Закон РФ от 9 января 1996 г. №2-ФЗ с изм. 1 мая 2017г. «О защите прав потребителей»;

ГОСТ Р 1.12-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения».

2. Интернет-ресурсы:

de.ifmo.ru. электронный учебник «Метрология, сертификация и стандартизация»;

ЭБС znanium.com

Голубенко О.А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие/ О.А.Голубенко, Н.В.Коник.-М.:Альфа-М:ИНФРА-М,2011.-240с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, а также выполнения лабораторно-практических работ и итогового зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Компетенции
Умения: - Читать и заполнять бланки сертификатов. Уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб; - Читать штриховые коды, используемые в РФ;	-оценка выполнения лабораторных работ	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
- Сравнить нормативные документы разных видов и категорий. Определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.	-оценка выполнения лабораторных работ;	
Знания: - Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;	-устный опрос;	
- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;	Оценка рефератов, докладов.	
- Правовые основы сертификации; - Участники обязательной сертификации и их функции;	-устный опрос;	
- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;	-устный опрос;	
- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг; - Сертификация систем качества и производств; - Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств; - Штриховое кодирование	-устный опрос; -Реферат ; -оценка выполнения лабораторных работ.	