«Акмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГККП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»

БЕКІТЕМІН
Колледж басшысы
УТВЕРЖДАЮ
Руководитель колледжа
_____ Е. Крайнева
31.08 2022 г.

Рабочая учебная программа
по дисциплине «Основы стандартизации, сертификации и метрологии»
на 2022- 2023 учебный год

Наименование модуля или дисциплины: Основы стандартизации, сертификации и метрологии

Специальность (код и наименование): 0508000 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 050801 2 Повар

Группа: ЗОП-20

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 24, кредитов 0

Разработчик (-и): _____ Н.Р. Аманжолова (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности Организация питания 0508000, квалификации «Повар, бармен, кондитер, официант». При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Основы стандартизации, сертификации и метрологии» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 0508012 Повар, 0508022 Кондитер, 0508045 Официант, 0508052 Бармен.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Основы стандартизации, сертификации и метрологии» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 24 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1. **Базовые компетенции**

Код компетенции	**Базовые компетенции (БК)**
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтническом и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	**Профессиональные компетенции (ПК)**
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
2. Повышенный уровень	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6.Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.

		ПК 2.2.7.Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: Основы права школьный курс

Постреквизиты: Организация предприятий питания, ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, плакаты.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

E-mail: nurgul.amanzholova.2016@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	24					24			
Всего:	24					24			
Итого на обучение по дисциплине/модулю	24					24			

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятель-ная работа студента	Тип занятия
				теорети-ческие	лабора-торно-практи-ческие	индиви-дуальные			
1	**Раздел 1: (10 ч)** (Прил 1) **Основы стандартизации** **Результаты обучения:** - знает виды стандартизации, порядок разработки стандартов - применяет объекты управления качеством продукции: приемка сырья и полуфабрикатов, производственная стадия; стадия хранения, реализации и потребления продукции - анализирует технические, экономические и социальные аспекты формирования качества продукции общественного питания	**Тема 1.1.** Методологические основы стандартизации, Основные направления стандартизации (Прил 2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Информационный урок с элементами фото-карточек
2		**Тема 1.2.**Объекты стандартизации и их классификация. (Прил 2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	урок освоения нового материала
3		**Тема 1.3**. Органы и службы стандартизации РК, Средства стандартизации. Зачет. (Прил 2)	2-6	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок освоения нового материала
4		**Тема 1.4.** Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. (Прил 2)	2-8	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	урок освоения нового материала
5		**Тема 1.5.** Виды стандартов. Межгосударственные системы стандартизации. (Прил 2)	2-10	2	0	0	Карточки – задания с вопросами по теме	Конспект	урок освоения нового материала
6	**Раздел 2: (8ч)** (Прил 1) **Основы метрологии** **Результат обучения:** **-** применяет понятия метрологии	**Тема 2.1** Основные понятия метрологии. Характеристика средств измерений по метрологическим значениям (Прил 2)	2-12	2	0	0	Вопросы по теме	Конспект	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
7	- знает функции	**Тема 2.2** Международные и региональные метрологические	2-14	2	0	0	Вопросы по теме	Конспект	комбинированный урок с освоения

	метрологии - анализирует средства измерения и государственный контроль .	организации							нового материала
8		**Тема 2.3** Виды, методы, средства измерений. Зачет (Прил 2)	2-16	2	0	0	Вопросы по теме	Конспект	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
9		**Тема 2.4.** Средства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор (Прил 2)	2-18	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	комбинированный урок с освоения нового материала
10	**Раздел 3: (6ч)** (Прил 1) **Основы сертификации, цели и принципы. Порядок проведения сертификации продукции Результат обучения:** - применяет принципы стандартизации. - знает роль стандартизации в развитии НТП - анализирует государственную систему стандартизации РК (ГСС)	**Тема 3.1** Основы сертификации, цели и принципы (Прил 2)	2-20	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Демонстрация работы с подносом	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
11		**Тема 3.2**.Порядок проведения сертификации продукции (Прил 2)	2-22	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Вопросы по теме	комбинированный урок с освоения нового материала
12		**Тема 3.3**.Контрольная работа Зачет (Прил 2)	2-24	2	0	0	Контрольная работа	Самостоятельная работа по контрольным вопросам	урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
	Курсовой проект/работа (если запланировано)			-	-		-		
	Итого часов		24						

Приложение

Результат обучения «Основы стандартизации, сертификации и метрологии» (Приложение 1)

должен знать:

- сущность стандартизации, ее цели
- понятия о ГОСТе и стандарте предприятия
- термины и определения в сертификации продукции, назначение сертификата
- знает порядок разработки государственных стандартов
- основные понятия метрологии
- понимает фирменные стандарты, и их обозначение и применение
- знает функции метрологии
- знает основные цели метрологии
- знает характеристику средств измерения метрологии
- знает государственный метрологический надзор

должен уметь:

- пользоваться в своей работе сборником рецептур, техническим условиями, стандартами, пользоваться технологической документацией в своей работе
- составить план по сертификации продукции применять понятие о стандартизации
- применять принципы стандартизации
- Анализировать государственную систему стандартизации РК (ГСС)
- применять отраслевые стандарты
- выбирать средства измерения по метрологическим значениям.

Критерии оценки: (Приложение 2)

-Рассказывает о нормативно-технической документации, используемая в общественном питании.

-Рассказывает виды стандартов по содержанию.

- Знает порядок разработки стандартов

- Знает виды стандартизации
- Называет технологическую документацию, действующая в общественном питании.
- Анализировать технические, экономические и социальные аспекты формирования качества продукции общественного питания.
- Характеризовать объекты управления качеством продукции: приемка сырья и полуфабрикатов, производственная стадия; стадия хранения, реализации и потребления продукции
- Анализировать средства измерения и государственный контроль
- Применять понятия метрологии