**МИНИСТЕРСТВО образования и науки РТ**

**ГАОУ СПО «БУГУЛЬМИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**сертификация продукции и услуг общественного питания**

Специальность 260807 Технология продукции общественного питания

Для группы\_ТТ- 201

2014 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено и одобрено ПЦК  дисциплин по профилям экономика и бухгалтерский учет, технология  продукции общественного питания  Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |  | Разработано в соответствии с Федеральными государственными образовательным стандартом по специальности 260807 Технология продукции общественного питания. |
| Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись и Ф,И.О. председателя ПЦК) |  | «Утверждаю»  зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М.Шавалеева  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Разработала: Хозикова Екатерина Витальевна преподаватель спец. дисциплин второй категории.

Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 11 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 12 |

* 1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, количество часов предусмотрено вариативной частью учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации;
* основные термины и определения в области сертификации;
* организационную структуру сертификации;
* порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов из них;

лабораторных и практических занятий – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***70*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***46*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | ***8*** |
| контрольные работы |  |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***24*** |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* | *-* |
| *Индивидуальные творческие задания*  *Выполнение упражнений*  *Составление конспекта*  *Подбор и решение прикладных задач* |  |
| *Зачет* | |

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

# 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Основные понятия сертификации.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **1** |
| Сертификация, организационная система сертификации, схемы сертификации, сертификат соответствия, заявление о соответствии. |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат « Сертификация продукции». |
| **Тема 2.Обязательная и добровольная сертификация. Знак соответствия.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **1** |
| Обязательная и добровольная сертификация. Знак соответствия. |
| **Практические занятия № 1:** *Изучение знаков соответствия* | **2** | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;  Реферат «Знак соответствия» |
| **Тема 3. Правовые основы сертификации.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **1** |
| Структура законодательной и нормативной базы сертификации. | **2** |
| Законы РФ, на которые опирается работа по сертификации в нашей стране. | **2** |
| **Практические занятия № 2:** *Изучение порядка проведения сертификации продовольственных товаров и правил заполнения бланков сертификатов* | **2** | **2** |
|  |  |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат «Сертификация в России», «Сертификация зарубежом». |
| **Тема 4. Участники обязательной сертификации и их функции.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **1** |
| Участники обязательной сертификации – изготовители продукции или исполнители услуг, органы по сертификации, испытательные лаборатории. | **2** |
| Федеральные органы исполнительной власти по сертификации | **2** |
| **Практические занятия № 3:** *Изучение порядка проведения работ по сертификации качества.* | **2** | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат « Обязательная сертификация». |
| **Тема 5. Типовая структура взаимодействия системы сертификации участников** | **Содержание учебного материала** | **4** | **1** |
| Типовая структура взаимодействия участников системы сертификации. Основные функции участников системы сертификации. Нормативная база подтверждения соответствия. Порядок проведения обязательной сертификации услуг. | **2** |
| Знак соответствия при обязательной сертификации и порядок его применения. Инспекционный контроль сертифицированных услуг. Оплата работ по сертификации. | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат «Структура сертификации». |
| **Тема 6. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **1** |
| Значение добровольной сертификации. Системы добровольной сертификации Отличительные особенности добровольной сертификации. Объекты добровольной сертификации. Основные принципы организации работ по сертификации. |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат «Значение добровольной сертификации» |
| **Тема 7**. **Внедрение систем качества в России. Стандарты ИСО серии 9000.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **1** |
| Организационная структура добровольной сертификации. Внедрение систем качества в России. Порядок проведения работ по сертификации систем качества. | **2** |
| Признание сертификатов добровольной сертификации РФ на международном уровне. Стандарты ИСО серии 9000. | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат «Внедрение систем качества в России» |
| **Контрольная работа № 1:** Основные понятия сертификации | **2** | **3** |
| **Тема 8. Сертификация услуг.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **1** |
| Определение услуги. Виды услуг. Услуги, подлежащие обязательной сертификации. | **2** |
| Схемы сертификации услуг и их отличие от схем сертификации продукции. | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат « Сертификация услуг» |
| **Тема 9. Сертификация систем качества и производств** | **Содержание учебного материала** | **4** | **1** |
| Понятие системы качества. Регистр систем качества. Международные стандарты по системам качества серии 9000. | **2** |
| Этапы проведения сертификации систем качества в РФ. | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Доклад «Международные стандарты по системам качества серии 9000. Этапы проведения сертификации систем качества в РФ». |
| **Тема 10. Знаки соответствия.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **1** |
| Определение знака соответствия. Знаки соответствия, используемые в различных системах сертификации РФ. Знаки соответствия других государств. |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **4** |
| **Презентация** «Знаки соответствия других государств» |
| **Тема 11. Штрих коды.** | **Содержание учебного материала** | **2** | **1** |
| Понятие штрихового кодирования. Европейский штриховой код. Актуальность внедрения штрихового кодирования в РФ. |
| **Практические занятия № 4** *Изучение штриховых кодов, применяемых при маркировке пищевой продукции.* | **2** | **2** |
| **Самостоятельная работа студентов:** | **2** |
| Реферат « Штрих коды» |
| **Зачет** | **Контрольная работа № 2** Сертификация продукции и услуг | **2** | **3** |
| **Всего максимальной нагрузки:** | | **70** |  |

# **3. условия реализации учебной дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* комплект учебно-методической документации,
* наглядные пособия,
* электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

* компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. М.: Юнити, 2010-671с.

2. Мишин В.М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. М.; Юнити, 2010-447с.

3. Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И. Метрология, стандартизация и сертификация. М.; Инфа-М, 2011-356с.

4. 5. Лифиц И.М. «Основы стандартизации, метрологии и сертификации» М.: Юрайт, 2010-286с.

Дополнительные источники:

1. Исаев Л.К., Моклинский В Л Метрология и стандартизация в сертификации. М.: ИПК издательство стандартов, 2005-172с.
2. Зепкин А.С., Педко И.В. Допуски и посадки в машиностроении справочник Киев, Техника,2005- 292с.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *Уметь:*   * оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества. | * фронтальный опрос * экспертная оценка результатов выполнения лабораторных работ. * контрольная работа |
| *Знать:*   * правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации; * основные термины и определения в области сертификации; * организационную структуру сертификации; * порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания. | * экспертная оценка результатов выполнения лабораторных работ. * фронтальный опрос * зачет |