

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05. Метрология и стандартизация

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р. п. Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)
Председатель Л.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

И.В. Колесникова
2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: П.00 Профессиональный цикл.

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 систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов; самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения	№ тем
-----	----------------------------------	-------

ОК 1	Социальная значимость профессии технолога в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). Массовость и уникальность профессии. Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности технолога по приготовлению пищи. Участие в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, разработке новой технологической документации.	Тема 1.1
	История возникновения стандартизации в России. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.	Тема 2.1 Тема 3.1
ОК 2	Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов. Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов Сертификация в общественном питании, её особенности.	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.3
ОК3	Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов. Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях Правила применения систем стандартизации Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.	Тема 1.3 Тема 1.3 Тема 2.3 Тема 2.4.
ОК4	Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами Р- на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия, мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные, горячие десерты) Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение нормативных документов для целей сертификации- работа со стандартами для общественного питания.	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 2.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3

ОК5	Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Тема 2.3
ОК6	Система сертификации услуг и работы: правила. (работа в коллективе и в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями).	Тема 3.2
ОК7	Ответственность за нарушение действующего законодательства. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия, аннулирования сертификатов.	Тема 1.3 Тема 3.2
ОК8	Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.	Тема 1.1.
ОК9	Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании", его применение в сфере общественного питания.	Тема 2.4
ОК10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения	№ тем
ПК 1.1	Анализ структуры стандартов разных видов на мясные полуфабрикаты	Тема 2.2
ПК-1.2	Анализ структуры стандартов разных видов на рыбные полуфабрикаты.	Тема 2.2
ПК-1.3	Анализ структуры стандартов разных видов на полуфабрикаты домашней птицы	Тема 2.2
ПК 2.1	Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	Тема 3.1
ПК 2.2.	Анализ нормативно-технической документации на блюда из рыбы, мяса, домашней птицы.	Тема 2.2
ПК 2.3	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных холодных соусов.	Тема 2.2
ПК 3.1	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных супов.	Тема 2.2
ПК 3.2	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных горячих соусов.	Тема 2.2
ПК 3.3	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Тема 2.2
ПК 3.4	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Тема 2.2

ПК 4.1	Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012г.	Тема 2.2
ПК 4.2	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Тема 2.2
ПК 4.3	Анализ нормативно-технической документации на мелкоштучные кондитерские изделия.	Тема 2.2
ПК 4.4	Анализ нормативно-технической документации сложных отделочных полуфабрикатов.	Тема 2.2
ПК 5.1	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных холодных десертов.	Тема 2.2
ПК 5.2	Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012г.	Тема 2.2
ПК 6.1	Финансирование работ по стандартизации, планирование разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий. Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации.	Тема 2.4. Тема 2.4.
ПК 6.2	Правила проведения сертификации продукции в РФ. Планирование выполнения работ исполнителями	Тема 6.2.
ПК 6.3	Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания:	Тема 3.3
ПК 6.4	Способы поверки средств измерений. Виды поверок. Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы СИ. Формы и порядок проведения сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов. Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	Тема 1.2 Тема 1.2 Тема 1.2 Тема 3.2 Тема 3.3

ПК 6.5	Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий. Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.	Тема 2.2
	Контроль за соблюдением требований межотраслевых стандартов при оформлении утвержденной учетно-отчетной документации. Использование МОСС в профессиональной деятельности. Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Тема 2.3
	Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.	Тема 3.3.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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) 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.
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.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
Подготовка рефератов	6
Составление кроссвордов	2
Подготовка отчета по экскурсии	4
Решение ситуационных задач	2
Составление глоссария	2
Работа с нормативно-технической документацией	2
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
Раздел 1. Основы метрологии		15	10	5	
Тема 1.1. Основные понятия метрологии.	умения: представить в виде блок-схемы общность и различие стандартизации, метрологии, сертификации.				
ОК 1 ОК 4 ОК 8	знания: основные понятия, цели и задачи учебной дисциплины, её профессиональную значимость.				
	Содержание учебного материала	3	2	1	
	1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины. <i>Социальная значимость профессии технолога в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). Массовость и уникальность профессии. Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности технолога по приготовлению пищи. Участие в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, разработке новой технологической документации. Межпредметные связи с другими дисциплинам.</i>	1	1		
2 Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии. <i>Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.</i>	1	1		2	
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада «История развития метрологии».	1	-	1	2
Тема 1.2. Терминология и единицы измерения величин. Средства и методы измерения.	умения: применять СИ при совершении операций, хранении товаров, перевести основные физические величины в единицы измерения СИ; проводить измерения, поверку СИ, выбрать метод измерения, определить клеймо, использовать СИ в общественном питании, устранять погрешность при измерении.				
	знания: объекты и субъекты метрологии; средства и методы измерений, правила				

	поверки , подтверждения соответствия средств измерения.				
ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 6.4	Содержание учебного материала	9	6	3	
	1 Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы измерения физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. ФРЭС. Деятельность Ульяновского территориального центра стандартизации, метрологии, сертификации. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗМ и др.). Цели, задачи, структура. Измерения - основа метрологической деятельности. <i>Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов.</i>	1	1		2
	2 Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. <i>Способы поверки средств измерений. Виды поверок. Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом.</i> Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. <i>Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов.</i>	1	1		2

	Применение знаний №1. Ознакомление с системами национальных единиц	2	2	3	2
	ФВЗБ. Подпрограмма метрологического курса в Удмуртский территориальный центр				
	Стандартизация №2. Проведение измерений с помощью мер и весов.	2	2		
Тема 1.3. Основы теории измерений.	применимость правил предпочтительности при выборе единиц измерения. Установление единиц измерения.				
Государственная система обеспечения единства измерений.	возникновения теории измерения, уравнения, шкалы измерений, виды погрешностей, способы обнаружения и устранения ошибок при измерении. правовые основы обеспечения единства измерений, порядок проведения государственного и метрологического контроля и надзора.				
ОК 3 ОК 4 ОК 7	Содержание учебного материала	3	2	1	
	1 Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определение. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности. Определение. Классификация. <i>Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях.</i> Правило "Трёх сигм".	1	1		
	2 Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. <i>Ответственность за нарушение действующего законодательства.</i>	1	1		2
	Самостоятельная работа. Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.	1	-	1	2
Раздел 2. Основы стандартизации		18	12	6	

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации. ОК 1 ОК 2	Умения: отличать уровни национальной и международной стандартизации; отличать методы стандартизации, используя их в практической деятельности.					
	знания: цели, задачи, объекты, субъекты стандартизации; научные и организационные принципы, методы стандартизации, их взаимосвязь.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
	1	Цели и задачи стандартизации. <i>История возникновения стандартизации в России.</i> Основные направления её развития.	1	1		2
		Объекты стандартизации: понятия, классификация.				
	2	Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение, уровни субъектов: международный, региональный, национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных подуровней, их взаимосвязь.	1	1		2
	3	Правовые, научные, организационные принципы стандартизации.	1	1		2
	4	<i>Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов.</i>	1	1		2
		Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития стандартизации".	1	-	1	2
		Составление глоссария.	1	-	1	2
Тема 2.2. Средства стандартизации Тема 2.3. Системы (комплексы) общетехнических и	умения: анализировать структуру стандартов разных категорий; отличать НД по ГСС в зависимости от уровней систем					
	знания: виды нормативных документов, категории и виды стандартов, требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий; основные положения Государственной и Межгосударственной систем стандартизации.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	

организационнометодических стандартов. ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 4.1. -3.4 ПК 4.1-ПК 5.2 ПК 6.5	1	<p>Средства стандартизации. Нормативные документы (НД): понятие, виды, их определение.</p> <p>Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Регламенты и технические регламенты: понятие, назначение. Стандарты: понятие, категории, виды. Классификационные признаки. <i>Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий, требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий.</i></p> <p>Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учёта и применения. <i>Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.</i></p>	1	1		2
	2	<p><i>Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов</i></p> <p>Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация.</p> <p>Государственная система стандартизации России: понятие, объекты, структура, назначение. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные</p>	1	1		2
		<p>принципы и организация работ по Межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды Межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены Межгосударственных стандартов. <i>Правила их применения.</i></p> <p>Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), системы стандартов по охране труда, окружающей среды, технике безопасности (ССТБ) и др., их краткая характеристика. <i>Контроль за соблюдением требований межотраслевых стандартов при оформлении утвержденной учетно-отчетной документации. Использование МОСС в профессиональной деятельности. Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.</i></p>				
		<p>Практическое занятие №3.. Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия, мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012</p>	2	2		

		Самостоятельная работа. Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами Р- на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия , мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты)	2	2		2
Тема 2.4. Правовая и экономическая база стандартизации. Техническое регулирование. ОК 3 ОК 4 ОК 9		умения: применять правовую базу стандартизации.				
		знания: правовую базу стандартизации: Федеральные законы, организационнометодические документы, порядок проведения государственного контроля и надзора.				
		Содержание учебного материала	6	4	2	
	1	<i>Финансирование работ по стандартизации, планирование разработки техникотехнологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий.</i> Правовая база стандартизации. Уровни НД, обеспечивающие правовую базу стандартизации. <i>Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании" , его применение в сфере общественного питания.</i>	1	1		2
ПК 6.4 ПК 6.1	2	Федеральные законы и подзаконные акты в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. <i>Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.</i> <i>Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации.</i>	1	1		2
		Практическое занятие №4. Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.	2	2		
		Самостоятельная работа. Составление кроссворда	1	-	1	2
		Подготовка докладов о международных и региональных организациях.	1	-	1	2
Раздел 3. Основы подтверждения соответствия			21	14	7	
Тема 3.1. Формы подтверждения соответствия		умения: определять качество выпускаемой продукции в соответствии с ГОСТами.				
		знания: виды деятельности по оценке и подтверждению соответствия, их структурные элементы, способы подтверждения соответствия.				
		Содержание учебного материала	6	4	2	

ОК 1 ОК 4 ОК 9 ПК 1.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 4.4	1	Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия. <i>Значение сертификации в условиях рыночных отношений.</i> Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. ФРЗС. Деятельность Ульяновского сертификационного центра ООО «СК». Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения.	1	1		2
	2	<i>Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие виды НД для средств сертификации.</i> Предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения, Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационнометодические документы о сертификации. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.	1	1		2
	Практическое занятие №5. Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.		2	2	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития сертификации".		2	-	2	2
Тема 3.2. Правила проведения сертификации продовольственного сырья. ОК 4 ОК 7 ПК 6.2 ПК 6.4	умения: определять правильность заполнения бланков сертификатов и выявлять их фальсификацию, анализировать стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации.					
	знания: правила проведения сертификации продукции и услуг, правила заполнения бланков сертификатов, особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
	1	Правила проведения сертификации продукции в РФ. <i>Планирование выполнения работ исполнителями .Формы и порядок проведения сертификации.</i> Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. <i>Правила заполнения бланков сертификатов.</i>	1	1		2

	2	<i>Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфических показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия, аннулирования сертификатов.</i>	1	1		2
		Практическое занятие №6. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификатов.	1 1	1 1	- -	
		Самостоятельная работа: ФРЗС. Изучение новой нормативно-технической документации в отделе технической литературы в Ульяновском Дворце книги им. В. И. Ленина.	2	-	2	2
Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания. ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ПК 4 ПК 6.3		Умения: определять тип и класс предприятий общественного питания.				
		знания: систему сертификации услуг общественного питания: её структуру, виды и категории стандартов, виды безопасности, номенклатуру услуг общественного питания.				
		Содержание учебного материала	9	6	3	
	1	<i>Система сертификации услуг и работы: правила. Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.</i>	1	1		2

<p>ПК 6.4 ПК 6.5</p>	<p>2</p>	<p>Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). <i>Контроль соблюдения предоставляемых услуг в соответствии с нормативно-технической документацией.</i></p>	<p>1</p>	<p>1</p>		<p>2</p>
--	----------	---	----------	----------	--	----------

3	<p><i>Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: федеральный орган по сертификации РФ, комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Номенклатура процессов общественного питания, подлежащих обязательной сертификации. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции.</i></p> <p>Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификатов.</p>	1	1		2
	Практическое занятие №7.. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятий общественного питания.	1	1		
	Контрольная работа по темам 1.3,2.1-2.4,3.1-3.2	1	1		2
	Самостоятельная работа. Изучение нормативных документов для целей сертификации- работа со стандартами для общественного питания.	3	-	3	2
Промежуточная аттестация - экзамен					
	-	-	-		
	54	36	18		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия □ лаборатории метрологии и стандартизации. **Учебно-методическое обеспечение кабинета:**

- 1.Комплект учебно-методической документации.
- 2.Наглядные пособия.
- 3.Справочные материалы.
- 4.Таблицы.
- 5.Схемы. 6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

-Микрокалькуляторы

-Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Федеральные законы

- 1.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями от 9 мая 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля 2009 г., 23 ноября 2009 г., 30 декабря 2012 г.)
- 2.« Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2014 года № 102-ФЗ.
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 17 июня 2004 г. № 294 «О Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии» (с изменениями от 27 октября 2004 г., 5 сентября 2006 г., 5 июня 2008 г., 7 ноября 2008 г., 27 января 2009 г., 15 июня 2009 г.).
- 4.Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2003 г. № 677 «Об общероссийских классификаторах технико-экономической и социальной информации в социально-экономической области» (с изменениями от 4 августа 2005 г., 23 ноября 2006 г., 8 декабря 2014 г.)
- 5.Постановление Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2003 г. N 594 «Об опубликовании национальных стандартов и общероссийских классификаторов техникоэкономической и социальной информации» (с изменениями от 2 августа 2005 г., 29 декабря 2007г.2012г.)
6. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изм.и доп.
- 7.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. От 30.12.2008 с изм.и доп.).
- 8.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000 с изм. и доп.
9. « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 г. № ФЗ-134 с изм.и доп.

Основная

1. Лифиц И. М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. – М.: изд.: ЮНИТИ, 2018.-412с.
 2. Николаева М.А. Техническое регулирование и стандартизация. - М: ОЦПКРТ, 2011. -208с. 3
Николаева М.А. Основы метрологии. - М.: ОЦПКРТ, 2018.- 72с.
 4. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия. - М.: ОЦПКРТ, 2011.-56с.
- Дополнительные источники:**
- 5.ГОСТ Р 1.0 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
 - 6.ГОСТ Р 1.2 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
 - 7.ГОСТ Р 1.4 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации Общие положения – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
 8. ГОСТ Р 1.8- 2012 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
 9. ГОСТ Р 1.9 – 2012 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
 - 10 ГОСТ Р 1.10 – 2012 Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены. – М,: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
 - 11.ГОСТ Р 1.12 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
 12. Правила по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Утверждены Госстандартом России 21.08.2003 № 97,с изм.и доп.
 - 13.ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001-2010. Общероссийский классификатор стандартов ГОСТ Р 8.563-96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений.
 - 14.Правила по проведению сертификации в Российской Федерации. Постановление. Госстандарта России 10.05.2000 № 26 с изм. и доп.
 - 15.ПР 50.2.003-94. ГСИ. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций.
 - 16.ГОСТ 2.114-14 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
 17. ГОСТ Р ИСО 9000-2001с изм. и доп. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
 - 18.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 с изм. и доп. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
 - 19.Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15. 08. 97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 05. 2001 за № 389, 2014г.
 - 20.ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
 - 21.ГОСТ Р 50762-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
 - 22.ГОСТ Р 50763-2012 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

- 23.ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
- 24.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 25.Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: Утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора России 18. 01. 95 №4/3/3
- 26.СанПиН 2. 3. 6. 1079-01. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 27.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
- 28.СП 1. 1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- 29.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздравом РФ от 15.08.01 № 325.
30. Козлова А. В. Стандартизация в общественном питании М.: Мастерство, 2011-160с..

Интернет-ресурсы:

1. Резолюция всероссийского форума «Реформа технического регулирования в России: идеология и практика реализации» (Internet-сайт: <http://www.rabotodateli.ru/teh/203.html>)
2. Олефирова А.П. Подтверждение соответствия: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r48579/mtdukm71.pdf)
3. Олефирова А.П. Сертификация услуг: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r40669/mtdukm47.pdf) <http://protect.gost.ru/>
4. www.gost.ru (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии)
- 5..<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.Sitemap>.

4.3.Специфика организации образовательного процесса:

4.3.1 Перечень технологий обучения, используемых в процессе освоения учебной дисциплины: лично- ориентированные, информационно-коммуникационные.

4.3.2. Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: подготовка рефератов, составление кроссвордов, заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, составление глоссария, отчеты по экскурсиям.

4.3.3.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для аудиторной самостоятельной работы: - работа со схемами, таблицами;

- подготовка к практическому занятию;
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
- работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями;
- решение ситуационных задач на практических занятиях;
- выполнение практических работ с использованием методических руководств

4.3.4.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для внеаудиторной самостоятельной работы:

- 1.Подготовка доклада «История развития метрологии».
- 2.Составление глоссария.
- 3.Составление кроссворда
- 4.Изучение нормативно-технической документации.
5. Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.
- 6.Подготовка доклада “История развития стандартизации”.
- 7.Подготовка доклада о международных и региональных организациях по стандартизации.
- 8.Изучение Закона РФ “ О техническом регулировании”.
- 9.Подготовка доклада “История развития сертификации”.
10. Подготовка отчета по экскурсии в Ульяновский территориальный центр стандартизации, метрологии, сертификации.
11. Изучение новой нормативно-технической документации в отделе технической литературы в Ульяновском Дворце книги им.В.И.Ленина.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:		
-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	- определение достоверности качества основных видов продукции (услуг), -соблюдение требований нормативных документов при выполнении процессов;	Входной контроль: оценка первоначальных умений по применению требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов. Промежуточный контроль: Наблюдение последовательности работы с документами; - Анализ практических работ по теме 2.2.; Оценка практических работ по теме 2.2. Промежуточный контроль: наблюдение и оценка применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.
-оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии действующей нормативной базой;	-владение знаниями нормативной базы при оформлении технологической и технической документации;	Входной контроль: оценка первоначальных умений по оформлению технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; Текущий контроль: - анализ результатов письменных опросов по темам 2.2,3.2,3.3. - анализ практических работ по темам 2.2,3.2 - анализ решения ситуационных задач по темам 2.4. - анализ тестирования. Промежуточный контроль: оценка оформления технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой.
-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	- владение знаниями и умениями по использованию документации систем качества;	Входной контроль: оценка первоначальных умений по использованию в профессиональной деятельности документации систем качества; Текущий контроль: - результаты защиты рефератов, докладов. - результаты письменного опроса по теме 2.3. Промежуточный контроль: наблюдение за применением документации систем качества в

		профессиональной деятельности
--	--	-------------------------------

-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	-получение результатов решения ситуаций по переводу несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по приведению несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Текущий контроль: -анализ решения ситуационных задач по темам 1.2 -анализ практических работ по теме 1.2 Итоговый контроль в форме экзамена
ЗНАНИЯ:		
-основные понятия метрологии;	- Соблюдение правильности, точности, последовательности проведения измерений;	Входной контроль: - тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины. Текущий контроль: - проверка результатов устного и письменного опроса; - проверка результатов самостоятельной работы; - проверка составления глоссария, защита докладов; -- результаты тестового контроля ; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

<p>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p>	<p>-Обоснование основных задач стандартизации; -Определение и расчет экономической эффективности стандартизации; - обоснование выбора типовых методов и способов выполнения задач;</p>	<p>Текущий контроль: - проверка расчета экономической эффективности по теме 2.5.</p>
<p>-формы подтверждения качества;</p>	<p>-обоснование и доказательство использования форм подтверждения качества;</p>	<p>Входной контроль: - тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины. Текущий контроль: - результаты решения кроссвордов - анализ заполнения таблиц т.3.1</p>
<p>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p>	<p>-обоснование и полнота использования основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p>	<p>Текущий контроль: - результаты заполнения таблиц</p>
<p>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>-изложение терминологии; - владение знаниями в области использования единиц измерения.</p>	<p>Текущий контроль: - результаты письменного опроса - анализ практических работ по темам 1.2,1.3 Промежуточный контроль: -экзамен</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативнотехнической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

	кулинарной продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных супов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- проверка решения ситуационных задач; - соблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
---	---	--

ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативнотехнической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Владение методикой планирования основных показателей производства	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	- демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Владение знаниями по организации работы трудового коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и	- анализ результатов тестового опроса - анализ устного экзамена
	оценки результатов выполнения работ	
ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Владение знаниями и умениями ведения учетно-отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	- наблюдение и оценка выполнения практических действий

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	обоснование выбора профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии ; -участие в мероприятиях профессиональной направленности; -проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; - обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; - осуществление оценки эффективности деятельности; - осуществление контроля качества деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; -выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; - проведение контроля,оценки и коррекции собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации,	-владение методами и способами поиска информации; - осуществление оценки значимости информации для	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	программы
ОК5.Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-владение персональным компьютером; - использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; - осуществление анализа и оценки информации с использованием информационнокоммуникационных технологий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения с коллегами,руководством,потребителями.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- выполнение управленческих функций; - выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,</p>	<p>-выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития; - определение направлений самообразования; -осознанное планирование</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.</p>
<p>заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>повышения квалификационного уровня; -осуществление выбора форм и методов профессиональной переподготовки и повышения образования.</p>	
<p>ОК9.Ориентировать ся в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; -оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>