

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Кузоватово
2016

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» программ подготовки специалистов среднего звена (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384)

РАССМОТРЕНА
Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2016 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»
_____М.Н. Терентьев
_____20____г

Разработчик:

Конина Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 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 образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технологии 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;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность, цели, задачи, объекты, субъекты стандартизации; научные и организационные принципы, методы стандартизации, их взаимосвязь
- 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;

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов=(22теории+14 ПЗ)

-самостоятельной работы обучающегося **18** 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
1. Изучение системы воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средством измерения	2
2. Изучение характеристики государственного метрологического надзора	2
3. Составление схемы калибровки средств измерений	2
4. Изучение задач международного сотрудничества в области стандартизации	2
5. Использование международных и региональных стандартов в отечественной практике	2
6. Изучение системы классификации и кодирования технико-экономической информации как объекта стандартизации	2
7. Определение основных направлений развития стандартизации в РФ	2
8. Составление схем механизма стандартизации	2
9. Изучение субъектов сертификации	2
Один дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов			Уровень усвоения
			Макс	Ауд	Сам	
1	2		3			4
Основы метрологии			54	36	18	
Раздел 1. Основы метрологии						
Тема 1.1. Понятия метрологии и единицы измерения величин	Должен уметь: приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единицы СИ		20	14	6	
	Должен знать: основные понятия, цели и задачи учебной дисциплины, её профессиональную значимость, терминологию и единицы измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единицы СИ ОК 1 ОК 4 ; ПК.1.1					
	Содержание учебного материала					
Тема 1.1.1 Основные понятия в области метрологии.	1	Выявление роли измерений и значение метрологии	1	1	-	2
	2	Рассмотрение общих характеристики объектов измерений	1	1	-	2
Тема 1.1.2 Метрологические способы измерений	3	Изучение понятий видов и методов измерений и характеристику средств измерений	1	1	-	2
	4	Рассмотрение метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений	1	1	-	2
Тема 1.1.3 Основы теории измерений	5	Изучение основы теории и методики измерений	1	1	-	2
	6	Выявление субъектов метрологии: государственная служба, её виды	1	1	-	2
Тема 1.1.4 Нормативная база метрологии	7	Изучение положений метрологии, комплекса нормативных документов (поддерживающие средства измерений)	1	1	-	2
	8	Рассмотрение государственного метрологического контроля и надзор за соблюдением международной системы единиц СИ	1	1	-	2
Тема 1.1.5	9	Ответственность за нарушение метрологических правил	1	1	-	2

Работа метрологической службы	10	Стратегия метрологии: перспективы развития метрологической деятельности в стране	1	1	-	2
		Практическое занятие №1 Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров отчуждаемых при совершении торговых операций	2	2	-	
		Практическое занятие №2 Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на п.о.п.	2	2		
		Самостоятельная работа. Изучение системы воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средством измерения Изучение характеристики государственного метрологического надзора Составление схемы калибровки средств измерений Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.	6		6	
Раздел 2. Основы стандартизации						
Тема 2.1. Стандартизация, её задачи и основные положения её систем (комплексов)		Должен уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества.	28	18	10	
		Должен знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность ;цели, задачи, объекты, субъекты стандартизации; научные и организационные принципы, методы стандартизации, их взаимосвязь. ОК 2 ОК 7 ПК 6.4 ПК 4.1-4.3. ПК 1.3				
		Содержание учебного материала				
Тема 2.1.1 Цели и задачи стандартизации	1	Рассмотрение истории возникновения стандартизации в России. Основные направления её развития. Объекты стандартизации: понятия, классификация.	1	1	-	2
	2	Определение, уровни субъектов: международный, региональный, национальный Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Подуровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных подуровней, их взаимосвязь.	1	1	-	2
Тема 2.1.2 Механизм стандартизации	3	Изучение: целей, принципов, функций стандартизации.	1	1	-	2
	4	Определение методов стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов.	1	1	-	2

Тема 2.1.3 Служба стандартизации	5	Изучение органов и службы стандартизации РФ.	1	1	-	2
	6	Осуществление общей характеристики стандартов разных категорий и видов	1	1	-	2
Тема 2.1.4 Контроль и надзор в стандартизации	7	Рассмотрение порядка разработки государственных стандартов. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов и технических условий	1	1	-	2
	8	Изучение межгосударственной системы стандартизации (МГСС). Международная и региональная стандартизация.	1	1	-	2
Тема 2.1.5 Эффективность работ по стандартизации	9	Изучение межотраслевых систем (комплексов) стандартов.	1	1	-	2
	10	Определение тенденций и основных направлений развития стандартизации в РФ.	1	1	-	2
	Практическое занятие №3 Изучение стандарта РФ		2	2	-	
	Практическое занятие №4 Изучение стандартов РФ. Требование к информации по группам товаров.		2	2		
	Практическое занятие №5 Изучение правовой основы стандартизации и рассмотрение дел о нарушении законодательства о защите прав потребителей и выдаче предписаний		2	2		
	Практическое занятие №6 Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации		2	2		
	Самостоятельная работа. Изучение задач международного сотрудничества в области стандартизации Использование международных и региональных стандартов в отечественной практике Изучение системы классификации и кодирования технико-экономической информации как объекта стандартизации Определение основных направлений развития стандартизации в РФ Составление схем механизма стандартизации		10	-	10	
Раздел 3. Сертификация продукции и услуг						
Тема 3.1. Сертификация продукции и услуг	Должен уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.		7	5	2	
	Должен знать: виды деятельности по оценке и подтверждению соответствия, их структурные элементы, способы подтверждения соответствия.					

Тема 3.1. Правила и документы по проведению работ в области сертификации.	ОК 5 ОК 9 ПК 3.3 ПК 2.3 ПК 5.3 ПК 6.5					
	Содержание учебного материала		7	5	2	
	1	Рассмотрение основных целей и принципов сертификации (обязательная и добровольная). Осуществление ответственности за нарушения обязательных требований государственных стандартов при производстве продукции (оказания услуг) и правил сертификации.	1	1	-	2
	Практическое занятие №7 Изучение порядка проведения сертификации, услуг о. п. и правил заполнения бланков сертификатов.		2	2	-	
	Самостоятельная работа. Изучение субъектов сертификации.		2	-	2	
Один дифференцированный зачёт			2	2		
Всего:			54	36	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в лаборатории «Метрологии, стандартизации, сертификации»

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

- рабочая программа по ОП.05 «Метрология и стандартизация»
- методические указания по выполнению практических занятий
- методические указания по выполнению самостоятельной работы
- косы по учебной дисциплине

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;
- компьютер.
- проектор (переносной)

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

- схемы (на электронном носителе): «Объекты стандартизации». «Общая характеристика стандартизации», «Постановление правительства РФ по вопросам сертификации», «Безопасность качества», «Гостандарт России», «Метрологическая служба», «Средства и методы управления качеством» и т.д.
- плакаты (на электронном носителе): «Метрологическая служба предприятия», «Главные задачи метрологии», «Приборы прямого действия», «Виды стандартизации», «Взаимосвязь стандартизации, метрологии, сертификации», «Субъекты метрологии», «Метрология и её составляющие», «Государственный метрологический контроль и надзор», «Значение в системе качества (метрология, стандартизация, сертификация)», «Стандартизация для проведения обязательной сертификации в общественном питании», «Виды средств измерений», «Технические комитеты по стандартизации», «Нормативно-техническая документация» и т. д.
- стенды (закреплены на стене в кабинете): «Маркировка товаров», «Штриховое кодирование товаров», «Расшифровка маркировки баночных консервов»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы ОП.05 «Метрология и стандартизация» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

Основная литература:

1.Т А Качурина «Метрология и стандартизация »-учебник для студентов среднего профессионального образования-«М.-Издательский центр «Академия»» -2015г-128 с.

Дополнительная литература:

1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт -Издат. 2011. — 345 с
2. Хрусталёва З.А. Х95 Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / З.А. Хрусталёва. — 3-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2011. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование) (на электронном носителе)

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (на электронном носителе)

4. Стандарты на пищевые продукты:

- ОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению

Интернет-ресурсы:

<http://www.rabotodатели.ru/teh/203.html>)

http://window.edu.ru/window_catalog/files/r48579/mtdukm71.pdf)

http://window.edu.ru/window_catalog/files/r40669/mtdukm47.pdf)

<http://protect.gost.ru/>

<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.Sitemap>

4. 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: Экспертное наблюдение последовательности работы с документами; -Экспертный анализ практических работ по теме 2.2.; Экспертная оценка практических работ по теме 2.2. Итоговый контроль: экспертное наблюдение и оценка применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.
-оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с 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: -Экспертный анализ результатов письменных опросов по темам 2.2,3.2,3.3. -Экспертный анализ практических работ по темам 2.2,3.2 -Экспертный анализ решения ситуационных задач по темам 2.4. - Экспертный анализ тестирования. Итоговый контроль: экспертная 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: -Экспертные результаты защиты рефератов, докладов.

		<p>-Экспертные результаты письменного опроса по теме 2.3.</p> <p>Итоговый контроль: экспертное наблюдение за применением документации систем качества в профессиональной деятельности</p>
<p>-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>-получение результатов решения ситуаций по переводу несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Входной контроль: оценка первоначальных умений по приведению несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>-Экспертный анализ решения ситуационных задач по темам 1.2</p> <p>Экспертный анализ практических работ по теме 1.2</p> <p>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета</p>
ЗНАНИЯ:		
<p>-основные понятия метрологии;</p>	<p>- Соблюдение правильности, точности, последовательности проведения измерений;</p>	<p>Входной контроль:</p> <p>- тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>- Экспертная проверка результатов устного и письменного опроса;</p> <p>- Экспертная проверка результатов самостоятельной работы;</p> <p>-Экспертная проверка составления глоссария, защита докладов;</p> <p>--Экспертные результаты тестового контроля ;</p> <p>- Экспертная проверка решения ситуационных задач;</p> <p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p>	<p>-Обоснование основных задач стандартизации;</p> <p>-Определение и расчет экономической эффективности стандартизации;</p> <p>- обоснование выбора типовых методов и способов выполнения задач;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-Экспертная проверка расчета экономической эффективности по теме 2.5.</p>

-формы подтверждения качества;	-обоснование и доказательство использования форм подтверждения качества;	Входной контроль: - тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины. Текущий контроль: -Экспертные результаты решения кроссвордов -Экспертный анализ заполнения таблиц т.3.1
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	-обоснование и полнота использования основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Текущий контроль: -Экспертные результаты заполнения таблиц
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	-изложение терминологии; - владение знаниями в области использования единиц измерения.	Текущий контроль: -Экспертные результаты письменного опроса -Экспертный анализ практических работ по темам 1.2,1.3 Итоговый контроль: -дифференцированный зачет

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2Организовывать подготовку рыбы и приготовление	Знание нормативно-технической документации по приготовлению	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	оценка выполнения практических действий.
ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной кулинарной продукции.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.

(домашней) птицы.	(домашней) птицы.	
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное 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.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Владение методикой планирования основных показателей производства	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное 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 оценки результатов выполнения работ	-Экспертный анализ результатов тестового опроса -Экспертный анализ устного экзамена
ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Владение знаниями и умениями ведения учетно- отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	-Экспертное 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	-владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	значимости информации для выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	освоения образовательной программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения с коллегами,руководством,потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-выполнение управленческих функций; -выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития; -определение направлений самообразования; -осознанное планирование повышения квалификационного уровня; -осуществление выбора форм и методов профессиональной переподготовки и повышения образования.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявление интереса к инновациям в сфере профессиональной деятельности; -оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
