

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптированная рабочая программа учебной
дисциплины**

ОП 07 Метрология и стандартизация

Цикл профессиональный

Код УД: ОП 07 –общепрофессиональная учебная дисциплина

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 2018 г.

Председатель: Чернова Д.А. _____

Автор: Красовская Т.В.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальности:
19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских
и макаронных изделий

Зам. директора по УР

_____ А.А.Смирнова

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК
Протокол
от __18.05__ 2018 г. № __1__
Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Организация-разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Березовская Н.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 07 Метрология и стандартизация** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 07 Метрология и стандартизация** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и 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 рабочей адаптированной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения качества;
- основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате изучения адаптированной учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказание услуг в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов - **63**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **21** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптированной рабочей учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе: - реферат; - индивидуальная работа исследовательского характера; - домашняя работа - подготовка презентаций	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей учебной дисциплины **МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Уровень освоения	Объем часов	Аудиторно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	4	5	6	7
Раздел 1. Метрология				27	6		3	
Тема 1.1. Основные понятия метрологии	Содержание учебного материала			9	6	-	3	
	1-2	<p>Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Субъекты метрологии в Российской Федерации. Права, обязанности, функции.</p>	2	4	4			<p>ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5</p>

		Международные и региональные организации по метрологии. Цели, задачи, структура Государственная система обеспечения единства измерений. Правовые основы: федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.						
	Практические занятия			2	2			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	Работа с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ Решение задач по индивидуальным заданиям		3					
	Самостоятельная работа обучающихся			3			3	
	Работа с ФЗ «Об обеспечении единства измерений» Разработка структурной схемы метрологии							
Тема 1. 2. Средства и методы измерений	Содержание учебного материала			18	10	2	6	
	1-3	Измерения. Определение, виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства	2	6	4	2	6	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4;

	<p>поверки и калибровки: основные понятия, отличия. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. 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. Выбор методов измерений. Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определения. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей. Причины возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило «трех сигм».</p>						<p>ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5</p>
	<p>Практические занятия</p>		6	6			
	<p>Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. Работа по оформлению технической документации Работа с нормативными документами на приборы</p>	3					<p>ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5</p>

	автоматики технологического оборудования.						
	Самостоятельная работа обучающихся			6			6
	Выполнение индивидуальных заданий исследовательского характера Подготовка рефератов						
Раздел 2. Стандартизация				15			
Тема 2.1. Методологические основы технического регулирования и стандартизации	Содержание учебного материала			9	6	-	3
	1-2	Техническое регулирование: понятие, цели, задачи, принципы. Технические регламенты (ТР): понятие, цель принятия, объекты, содержание и применение ТР. Обязательные требования, устанавливаемые ТР. Виды ТР, порядок разработки, принятия, изменения ТР. Стандартизация: понятие, цели, задачи, объекты, их общность и различия с объектами технического регулирования, принципы. Субъекты стандартизации, их уровни. Национальный орган по стандартизации, технические комитеты, их функции. Экономическая эффективность стандартизации. Средства стандартизации: национальные стандарты, стандарты организаций, правила, рекомендации, общероссийские классификаторы. Стандарты: понятие, виды, категории. Технические условия. Определение, назначение. Правила разработки и утверждения национальных	2		4		
ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5							

		стандартов, порядок их применения. Стандарты организаций Порядок разработки, принятия, учета и применения Методы стандартизации Правовая база технического регулирования и стандартизации: федеральные законы и подзаконные акты. Правила и рекомендации по стандартизации: назначение. Информационное обеспечение технического регулирования и стандартизации.						
	Практические занятия		3	2	2			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	Анализ стандартов разных видов и категорий Работа по применению требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов, решение ситуационных задач Работа по установлению обязательных требований стандартов к продукции и услугам организаций общественного питания. Решение ситуационных задач							
	Самостоятельная работа обучающихся			3				
	Работа с ФЗ «О техническом регулировании» Подготовка презентаций по индивидуальным заданиям Работа с конспектами							
Тема 2.2. Системы стандартизации	Содержание учебного материала			6	4	-	2	
	1- 2	Государственная система стандартизации России. Понятие. Объекты стандартизации. Структура ГСС. Назначение. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по			4			

		межгосударственной стандартизации, объекты. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены. Правила применения. Межотраслевые системы стандартизации. Системы (комплексы) общетехнических и организационно-методических стандартов. Цели и задачи международной и региональной стандартизации. Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК. Правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Региональные организации по стандартизации. Цели, задачи, состав участников, структура.	2					
	Самостоятельная работа обучающихся			2			2	
	Работа со стандартами ССБТ, ЕСКД, ЕСООС. Анализ стандартов. Выполнение индивидуальных домашних заданий							
Раздел 3. Сертификация.				21	12	2	7	
Тема 3.1. Сертификация	Содержание учебного материала			8	6	2		ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК 1.4; ПК 2.1-ПК 2.4; ПК 3.1-ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.3; ПК 5.1-ПК 5.5
	1- 2	Качество продукции и услуг: понятие. Показатели качества. Характеристика качества продукции и услуг в организациях общественного питания. Оценка качества продукции, услуг: понятие, этапы, методики. Управление качеством: понятие, цели, принципы, объекты, средства. Стандарты ИСО серии 9000. Системы менеджмента	2					

	качества и их элементы. Ответственность руководства. Подтверждение качества: понятие, цели, формы. Методы подтверждения качества. Виды и категории стандартов, регламентирующих качество продукции и услуг и методов их контроля. Основополагающие стандарты на услуги.						
	Практические занятия	3	6	6			ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	Решение ситуационных задач по подтверждению качества выпускаемой продукции и предоставляемых услуг Работа с документацией систем качества. Оформление технологической и технической документации на продукцию и услуги						
	Самостоятельная работа обучающихся		7			7	
	Работа со стандартами ИСО серии 9000 Выполнение индивидуальных заданий исследовательского характера Разработка структурной блок-схемы учебной дисциплины						
	Всего:		63	38	4	21	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной рабочей программы дисциплины требует наличия лаборатории «Метрологии и стандартизации»

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-правовых документов и стандартов на продукцию и услуги;
- образцы средств измерений, мер и весов.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор, принтер.

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой.
7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке.
8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ
2. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102-ФЗ
3. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) от 08.08.2001 № 134-ФЗ
4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 ФЗ-29
5. ГОСТ Р ИСО 9004-2004 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности
6. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е издание) учебник.-М.: Академия 2017.-128с.

Дополнительные источники:

1. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России, 1995
2. Межгосударственная система стандартизации. – М.: Издательство стандартов, 1995
3. Лифиц И.М. Основы управления качеством, стандартизации, метрологии. – М.: Юрайт, 2014.-411с.

Интернет-ресурсы

- поисковые Rambler, Yandex, Google
- справочно-правовые «Гарант», «Консультант плюс»
- http://www.vnov2001.narod.ru/site_sborn.htm Сборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программные продукты
- <http://www.znaytovar.ru/> Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы 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
Умения	
Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Практическое занятие
Оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Практическое занятие
Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Практическое занятие
Проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Практическое занятие Качество выполнения индивидуальных заданий
Знания	
Основные понятия метрологии	Контрольная работа
Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Защита презентаций по индивидуальным заданиям
Формы подтверждения качества	Индивидуальные задания исследовательского характера
Основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и	Качество выполнения индивидуальных заданий

организационно-методических стандартов	
Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Контрольная работа Решение задач прикладного характера

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе	Взаимодействие с	Экспертное наблюдение и

и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости.	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля. Дифференцированный зачет по учебной практике. Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1

<p>ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля., защиты презентаций и рефератов.
<p>ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
<p>ПК 2.1.Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса. 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Опрос</p>

<p>ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. 	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p> <p>Экспертная оценка расчетных задач</p> <p>Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Устный экзамен</p>
<p>ПК 2.4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации 	<p>Тестирование</p>

	оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема 	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).

	<p>технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <p>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>- разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</p> <p>- разработана характеристика</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).</p>

	<p>назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров;</p> <p>-определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям;</p> <p>-составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>-оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;</p> <p>-подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</p> <p>- оценивать эффективность</p>	<p>-защита практических работ;</p> <p>-зачет;</p>

	<p>деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать управленческие решения; 	-защита курсовой работы;
<p>ПК 5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы. 	-защита практических работ; - контрольная работа; -зачет
<p>ПК 5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения; 	Дифференцированный зачет;
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	-защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;
<p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути 	-защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;

	снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели.	
--	---	--