

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ

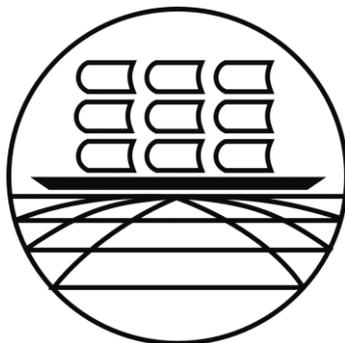
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП 05 Метрология и стандартизация  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссией преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения судовой энергетики

Председатель МК  
Миронов В.И.

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ приказ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от 29 мая 2019 года.

Автор (составитель): Рожнова Т.Г., преподаватель высшей категории, «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Быкова М.В..., преподаватель «ММРК им. И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

внешний: Князева Ю.В., преподаватель общетехнических дисциплин ГАОУ МО СПО им. Н.Е. Момота

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по учебной дисциплине \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

наименование МК

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## 1. Пояснительная записка

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины** Метрология и стандартизация, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019г.

**Цели и задачи учебной дисциплины** - Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» разработана за счет объема времени вариативной части, включена в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин и является дисциплиной, устанавливающей базовые знания, необходимые для получения профессиональных умений и знаний в области промышленного рыболовства.

### 1.2 Требования к результатам освоения:

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

У1- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

У2 - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У3 - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У4 - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**знать:**

З1 - основные понятия метрологии;

З2 - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

З3 - формы подтверждения соответствия;

З4 - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

З5 - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Процесс изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Метрология и стандартизация в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1, У2, У3, У4, З2, З3, З4
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У2, У3, У4, З1, З3, З4, З5
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	У1, У3, З1, З2, З3, З4
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1, У3, У4, З1, З2, З3, З5
ОК 5.	Использовать информационно-	У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	У1, У2, У4, 31, 33, 34, 35
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	У1, У2, У3, 31, 32, 33, 35
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	У1, У2, У3, У4, 31, 32,
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 35
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2, У4, 31, , 33, 34, 35
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1, У3, У4, 31, 32, 33, 35
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	У1, У2, У3, 32, 33, 34
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	У1, У3, У4, 31, 33, 34, 35
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 34, 35
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	У1, У3, У4, 32, 33, 34, 35
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 34, 35
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35

	изделий	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1, У2, У3, 31, 32
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	У1, У2, У3, 31, 32, 35
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	У1, У2, У3, 32, 33, 34
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У3, У4, 31, 32, 34, 35
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У2, У4, 31, 32, 34, 35
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	У1, У2, У3, У4, 32, 33, 35
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2, У4, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У1, У2, У3, 31, 33, 34

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>		
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	32		
практические занятия (семинары)	16		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>18</b>		
В том числе:			
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>			
<b>Консультации</b>	<b>6</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	Форма промежуточной аттестации		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		

2.2. Тематический план по учебной дисциплине Метрология и стандартизация по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
ОК 1 – 4, ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Метрология	34	22	14	8	-	-	8	-	4
	Тема 1.1. Введение. Основные цели и задачи метрологии.	3	2	2	-	-	-	1	-	
	Тема 1.2. Физические величины.	6	4	2	2	-	-	-	-	2
	Тема 1.3. Измерения физических величин.	3	2	2	-	-	-	1	-	
	Тема 1.4. Погрешности измерений.	5	4	2	2	-	-	1	-	2
	Тема 1.5. Средства измерений.	8	6	2	4	-	-	2	-	-
	Тема 1.6. Метрологическое обеспечение единства измерений.	7	4	4	-	-	-	3	-	-
ОК 5-9,	Раздел 2 Стандартизация.	36	24	16	8	-	-	10	-	2

ПК 2.1 – 2.4, ПК 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5	Тема 2.1. Сущность, категории качества.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.2. Техническое регулирование.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.3. Нормативные документы по стандартизации.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 2.4. Порядок разработки технических регламентов.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 2.5. Порядок разработки стандартов.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.6. Информационное обеспечение стандартизации.	6	4	2	2	-	-	2	-	-
	Тема 2.7. Подтверждение ответственности.	10	8	4	4	-	-	-	-	2
	Урок контроля знаний (диф. зачет)	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>6</b>

### 2.3. Содержание программы Метрология и стандартизация по очной форме обучения

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов			Уровень освоения
		очная*	очно-заочная*	заочная*	
1	2	3			4
<b>Раздел 1. Метрология</b>		<b>34</b>			
<b>Тема 1.1. Введение. Основные цели и задачи метрологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>			2
	Основные сведения по оформлению чертежей	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>1</b>			2
<b>Тема 1.2. Физические величины.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	Физические величины и шкалы. Единицы физических величин. Системы физических величин. Международная системы физических величин (СИ). Физические величины технологических процессов производства продуктов питания.	2			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			
	Физические величины.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>			2
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>			
<b>Тема 1.3. Измерения физических величин.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>			
	Виды измерений. Принципы, методы и методики измерений. Результат измерений и показатели качества измерений.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>			2
<b>Тема 1.4. Погрешности измерений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>			
	Классификация погрешностей измерения. Систематические погрешности. Случайные погрешности. Математическая обработка результатов измерений.	2			2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			2
	Математическая обработка результатов измерений.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>			2
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>			
<b>Тема 1.5. Средства измерений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	Виды средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Выбор методов и средств измерений.	2			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>			
	Средства измерений.	4			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>2</b>			2

<b>Тема 1.6. Метрологическое обеспечение единства измерений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>			
	Нормативно-правовые основы обеспечения единства измерений. Научная, организационная, технические основы обеспечения единства измерений.	2			2
	Метрологические службы и организации. Международные организации по метрологии. Метрологическое обеспечение организации. Государственный метрологический контроль и надзор.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>3</b>			2
<b>Раздел 2. Стандартизация.</b>		<b>36</b>			
<b>Тема 2.1. Сущность, категории качества.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Классификация показателей качества продукции. История развития стандартизации.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>2</b>			2
<b>Тема 2.2. Техническое регулирование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	Цели и принципы технического регулирования и стандартизации. Виды технических регламентов. Содержание закона «О техническом регулировании».	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>2</b>			2
<b>Тема 2.3. Нормативные документы по стандартизации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Виды нормативных документов по стандартизации. Виды и категории стандартов. Структура национального стандарта.	2			2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>			
	Изучение построения стандартов.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>			2
<b>Тема 2.4. Порядок разработки технических регламентов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>			
	Структура технического регламента. Порядок разработки технических регламентов.	2			
<b>Тема 2.5. Порядок разработки стандартов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>			
	Порядок разработки межгосударственных, национальных стандартов, стандартов организации. Порядок разработки технических условий. Организационная структура органов по стандартизации. Международные организации по стандартизации.	2			2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>			2
<b>Тема 2.6. Информационное обеспечение стандартизации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	<b>Порядок обновления, отмены стандартов. Информационные указатели стандартов.</b>				
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>			
	Информационное обеспечение стандартизации.	2			2

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2			2
<b>Тема 2.7. Подтверждение соответствия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>			
	Формы подтверждения соответствия. Системы сертификации. Схемы сертификации. Организационная структура органов по сертификации. Порядок проведения работ по подтверждению соответствия в системе ГОСТ Р.	<b>4</b>			2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>			
	Подтверждение соответствия	2			2
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>			2
Форма текущего контроля Дифференцированный зачет		2			
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

#### 2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

#### 2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:

##### Перечень литературы и средств обучения

1. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для СПО / Е. Ю. Райкова. — М. : Издательство Юрайт, 2017.
2. Коротков В.С. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В.С. Коротков, А.И. Афонасов. — Электрон. Текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 186 с. — 978-5-4488-0020-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66391.html>
3. Синявская С.В. Стандартизация и сертификация радиоэлектронной и вычислительной техники [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Синявская. — Электрон. Текстовые данные. — Минск: РИПО, 2015. — 324 с. — 978-985-503-473-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67741.html>
4. Тарасова, О.Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / О.Г. Тарасова, Э.А. Анисимов. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2016. – 112 с. : табл. – Библиогр. В кн. – ISBN 978-5-8158-1709-8 ;
5. То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459515>

##### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лаборатория метрологии и стандартизации г. Мурманск, пер. Русанова, д. 12, каб. 217	Кабинет оснащен следующим оборудованием: Основное учебное оборудование: информационный стенд Законы РФ; информационный стенд Госстандарт России; информационный стенд Значение параметров шероховатости; индикатор часового типа ИЧ-10 - 2 шт.; микрометр МК-25 - 1шт, микрометр МК-50 - 1 шт, микрометр МК-75 – 2 шт, нутромеры индикаторные – 3 шт, угломер – 1 шт, штангенциркуль ШЦ-I - 1шт, штангенциркуль ШЦ-III – 2 шт, штангенглубиномер - 1 шт.; макет микрометра. Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: классная доска для письма мелом – 1 шт.; комплект инструмента для работы на классной доске – 1 шт.; комплект плакатов посадки с натягом, зазором и переходные; комплект плакатов основные отклонения формы; комплект плакатов измерительных приборов. Учебная мебель: парты 2-х местные – 13 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; стеллаж книжный – 1 шт. Другое: план эвакуации; инструкции/журналы по технике безопасности.

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2, У3, У4, З2, З3, З4	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участия в научно-исследовательской работе, олимпиадах, фестивалях, конференциях	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания и на практических занятиях - оценка достижений по результатам выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - наблюдение и оценка достижений по результатам деятельности во внеучебных мероприятиях.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У2, У3, У4, З1, З3, З4, З5	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	У1, У3, З1, З2, З3, З4	- правильность и объективность оценки нестандартных и аварийных ситуаций.	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного раз-	У1, У3, У4, З1, З2, З3, З5	- эффективный поиск, ввод и использование необходимой информации для выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях. - оценка достижений по результатам выполнения

вита.			внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34	- использование информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях; - оценка достижений по результатам выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1, У2, У4, 31, 33, 34, 35	- взаимодействие со студентами и преподавателями в ходе обучения.	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1, У2, У3, 31, 32, 33, 35	- умение принимать совместные обоснованные решения, в том числе в нестандартных ситуациях	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях; - наблюдение и оценка достижений по результатам деятельности во внеучебных мероприятиях.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1, У2, У3, У4, 31, 32,	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - планирование обучающимся повышения квалификационного уровня в области автомобильного транспорта.	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях; - оценка достижений по результатам выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35	- применение инновационных технологий в области организации технического обслуживания и ремонта автотранспорта.	- наблюдение и оценка достижений при выполнении задания на практических занятиях.
ПК 1.1 Организовыв-	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 35	- выполнение работ по	Экспертная оценка

<p>вать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>		<p>техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологической и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты</p>	<p>выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>У1, У2, У4, 31, , 33, 34, 35</p>	<p>- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента - умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>У1, У3, У4, 31, 32, 33, 35</p>	<p>- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35</p>	<p>- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологической и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт</p>

<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У1, У2, У3, 32, 33, 34</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента</li> <li>- умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>У1, У3, У4, 31, 33, 34, 35</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами.</li> <li>- практическое использование технологической и организационной оснастки.</li> <li>- соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>У1, У2, У3, У4, 31, 32, 34, 35</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента</li> <li>- умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать</p>	<p>У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение разрабатывать</li> </ul>	<p>Экспертная оценка</p>

вать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.	выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У3, У4, 32, 33, 34, 35	- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологической и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 34, 35	- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента - умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34	- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35	- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологиче-	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт

		ской и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У1, У2, У3, 31, 32	- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента - умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	У1, У2, У3, 31, 32, 35	- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТами и ТУ.	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	У1, У2, У3, 32, 33, 34	- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологической и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У3, У4, 31, 32, 34, 35	- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с при-	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференциро-

		менением соответствующего оборудования и инструмента - умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов	ванный зачёт
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У2, У4, 31, 32, 34, 35	- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	У1, У2, У3, У4, 32, 33, 35	- выполнение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту в соответствии технологическими картами. - практическое использование технологической и организационной оснастки. - соблюдение требований охраны и правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной защиты	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2, У4, 31, 32, 33, 34, 35	- выполнение проверки качества проведения технического обслуживания и текущего ремонта на различных этапах с применением соответствующего оборудования и инструмента - умение проверять качество и свойства автомобильных эксплуатационных материалов	Экспертная оценка выполнения практического задания  Дифференцированный зачёт
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У1, У2, У3, 31, 33, 34	- умение разрабатывать технологические процессы на ремонт узлов и деталей в соответствии с ГОСТами, ОСТАми и ТУ.	Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачёт