



**Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**программы подготовки специалистов среднего звена
*19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

методической комиссией

специальности 19.02.10

Технология продукции

общественного питания

Председатель МК

_____ Л.Н. Ливицкая

Протокол от _____ 2017г. № _____

Составитель:

Мутовалова.Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Громова Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО ТМК

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта начального профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. № 384

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплин	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13
Приложения	14
Лист актуализации рабочей программы	24

1. Паспорт рабочей программы учебной

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 не системные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

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

4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студентов 78 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 52 часа; в том числе практические 16 часов;
- самостоятельной работы студентов 26 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)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа студента (всего)	26
в том числе:	
оформление отчета по практическому занятию	14
подготовка реферата	4
подготовка доклада	4
подготовка сообщения	4
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Основы метрологии	Содержание учебного материала	10	2
	Этапы развития и основные понятия метрологии Единицы физических величин История создания эталонов основных единиц измерения Средства измерений Государственный метрологический контроль и надзор		
	Практическое занятие:	4	
	1. Физические величины. Применение теории размерностей 2. Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений.		
	Самостоятельная работа	8	
	<u>Оформить отчет по практическому занятию</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств; Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан.		
	Содержание учебного материала	20	

Тема 2 Основы стандартизации	Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов Организационные принципы стандартизации Разработка отраслевых стандартов Разработка стандартов предприятий Классификаторы Принципы стандартизации в общественном питании Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов Система разработки и постановки новой продукции на производство Технические условия на продукцию Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством		2
	Практическая работа:	6	
	1. Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания 2. Изучение требований к качеству пищевых продуктов 3. Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции.		
	Самостоятельная работа	10	

	<u>Оформить отчет по практическому занятию.</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> Виды и категории стандартов. Правовое обеспечение стандартизации Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. Развитие стандартизации как системы управления качеством в России и за рубежом.		
Тема 3 Основы сертификации	Содержание учебного материала	8	2
	Основные понятия. Системы качества Сертификация продукции и услуг общественного питания Понятие качества продукции и декларация о соответствии Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции		
	Практическая работа:	4	
	1.Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества 2. Анализ информации о товаре по знакам соответствия,штриховому кодированию.		
	Самостоятельная работа:	8	

	<u>Оформить отчет по практическому занятию.</u> <u>Подготовить доклад по одной из тем:</u> История развития сертификации. Система качества на предприятиях общественного питания. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.		
	Всего	78	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения пособий;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы весоизмерительной техники;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лифиц И.М. «Стандартизация, метрология, сертификация», М.:ЮРАЙТ,2014г.
2. Николаева М.А. «Основы стандартизации М.: ЮРАЙТ,2012г.
3. Радченко Л.А. «Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании». М. Изд. «Дашков и К» 2014г.

Дополнительные источники:

4. Государственная система стандартизации. М.: Госстандарт России, 2012г.
5. Межгосударственная система стандартизации. М.: Изд. стандартов, 2012г.
6. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»,2013г.

7. ГОСТ 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия, 2011 г.
8. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий, 2011 г.
9. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. М.:ОЦПКРТ, 2012 г

Электронные ресурсы:

10. <http://www.gost.ru/wps/portal/>
11. <http://fsa.gov.ru/>
12. <http://www.iqlib.ru/book/>
13. www.biblioclub.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины, студент 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; знать: • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	- Экспертная оценка по выполнению самостоятельных заданий - Экспертная оценка по выполнению практических работ - Экспертная оценка по выполнению тестовых заданий - Экзамен

Приложение А

Конкретизация результатов освоения дисциплины

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
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;	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей - - Измерение физической величины. - Математическая обработка результатов измерений. - - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством - Основные понятия. Системы качества - Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии - Знаки соответствия, штриховое кодирование,

	маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	
ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
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;	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей - Измерение физической величины. - Математическая обработка результатов измерений. - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых

	продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством - Основные понятия. Системы качества - Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии - Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	
ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
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;	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей - - Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения

соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	- Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий -Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством -Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии -Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	
ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
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	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей. Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления

качества; • приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством - Основные понятия. Системы качества - Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии - Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	
ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и	

горячих десертов.	
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;	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей - - Измерение физической величины. - Математическая обработка результатов измерений. - - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством - Основные понятия. Системы качества - Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии - Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных	

законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	
ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	
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;	Перечень тем практических занятий: - Физические величины. Применение теории размерностей - - Измерение физической величины. Математическая обработка результатов измерений. - - Изучение нормативных документов на продукты (услуги) общественного питания - Изучение требований к качеству пищевых продуктов - - Анализ пригодности стандарта, процесса изготовления пищевой продукции - Изучение правил заполнения бланка сертификата на продукцию и систему качества - Анализ информации о товаре по знакам соответствия, штриховому кодированию
Знать • основные понятия метрологии; • задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; • формы подтверждения соответствия; • основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; • терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Перечень тем: - Этапы развития и основные понятия метрологии - Единицы физических величин - История создания эталонов основных единиц измерения - Средства измерений - Государственный метрологический контроль и надзор - Сущность стандартизации. Виды стандартов и нормативных документов - Организационные принципы стандартизации - Разработка отраслевых стандартов - Разработка стандартов предприятий - Классификаторы - Принципы стандартизации в общественном питании - Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов - Система разработки и постановки новой продукции на производство - Технические условия на продукцию - Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством

	-Основные понятия. Системы качества -Сертификация продукции и услуг общественного питания - Понятие качества продукции и декларация о соответствии -Знаки соответствия, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции
Самостоятельная работа <u>Подготовить доклад по теме:</u> Система воспроизведения единиц физических величин в современных условиях. Особенность «Закона об обеспечении единства измерений» в отличие от зарубежных законодательств. Эталоны, их классификация и виды. Перспективы развития эталонов. Значение деятельности Государственного метрологического надзора для защиты интересов граждан. <u>Подготовить реферат по теме:</u> Правовое обеспечение стандартизации. Организационная структура и нормативная база обязательного подтверждения соответствия. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике. <u>Подготовить сообщение по теме:</u> История развития сертификации. Практика сертификации систем качества в РФ и за рубежом. Добровольная сертификация услуг общественного питания.	

Приложение Б

Технологии формирования ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Имитационная деловая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное обсуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка степени профессиональной подготовки при изучении законодательства, регулирующего трудовые отношения

Приложение В

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Этапы развития и основные понятия метрологии	Дискуссия с применением викторины	ОК 1,7 ПК 1.3,2.3,4.1,6.1
2	Средства измерений	«Мозговой штурм», дискуссия	ОК 3,8 ПК ,2.2,3.4,4.3,6.5
3	Основы стандартизации	Минитренинг, деловая игра	ОК 5,6 ПК1.1,1.2,3.2,3.3,6.2
4	Государственный и ведомственный контроль, надзор за качеством	Беседа, обсуждение видеофильмов	ОК 4 ПК 2.1,2.2,3.2,4.2,5.1,6.4
5	Основы сертификации	Беседа, защита практической работы в виде презентации	ОК 2,9 ПК 3.1,4.4,5.2,6.3

Лист актуализации рабочей программы

Дата актуализации	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию