

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 16
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Чепракова Елена Викторовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК технического направления
Протокол №10 от 05.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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.

- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего 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. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка рефератов	4
работа с учебником	4
подготовка сообщений	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (5 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Сущность качества	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятия - метрология, стандартизация, подтверждение соответствия, качество.		2
	2	Объекты качества – продукция, товар, услуга		1
	3	Характеристики качества – количественная и качественная, показатель качества		2
	4	Характеристика требований к качеству продукции		2
	5	Примеры требований к качеству конкретной продукции или услуги		2
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Инструкции по применению потребительских товаров отражается степень риска при использовании потенциально опасной продукции		1	-
Тема 2. Оценка качества	Содержание учебного материала			
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 1. Оценка и контроль качества		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 2. Содержание процедуры «Контроль качества продукции»		1	-
Тема 3. Система качества	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие - система качества		1
	2	Международная система качества – ИСО серии 9000		1
	3	Документация системы качества		2
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры НД системы качества.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Взаимосвязь качества продукции и защиты потребителей		1	-
Тема 4. Техническое регулирование	Содержание учебного материала		2	
	1	Техническое регулирование		1
	2	Цели, средства, методы и задачи технического регулирования		1
	3	Технические регламенты		2
	4	Цели, содержание, знак соответствия техническим регламентам		2
	5	Государственный надзор и контроль за соблюдением техрегламентов		1
	6	Используемые в профессии технические регламенты к основным видам продукции (услуг) и процессам.		

	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 4. Объекты, на которые приняты технические регламенты.	1	-
Тема 5. Цели, задачи и принципы стандартизации	Содержание учебного материала	2	
	1 Объекты стандартизации		2
	2 Сравнение техрегламентов и стандартов		1
	3 Цели стандартизации		2
	4 Задачи стандартизации		2
	5 Принципы стандартизации		1
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. История метрологии, стандартизации, сертификации. Специфика дисциплины «Метрология...» (МСС) в приложении к торговле и общественном питании.	2	-
Тема 6. Органы и службы стандартизации	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 3. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 6. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация, их характеристика	2	-
Тема 7. Виды стандартов	Содержание учебного материала	-	-
	1 Средства стандартизации - нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды, их определение (системы/комплекты стандартов)		
	2 Стандарты: понятие, виды, основные характеристики		
	3 Технические условия: определение, назначение		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 4. Анализ документов в области стандартизации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Порядок разработки и принятия стандартов	1	-
Тема 8. Международная и региональная стандартизация	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 5. Применение международной и региональной стандартизации в РФ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 8. Межгосударственная система стандартизации (МГСС)	1	-
Тема 9. Основные понятия	Содержание учебного материала	2	
	1 Объекты метрологии		2

метрологии	2	Измерения, погрешность измерений, достоверность, единство,		1
	3	Средства измерений (СИ): определение, классификация, назначение.		2
	4	Нормируемые метрологические характеристики средств измерения: определение, краткая характеристика		1
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 9. История возникновения метрологии в России. Основные этапы исторического развития метрологии.		2	-
Тема 10. Характеристика объектов метрологии	Содержание учебного материала		2	
	1	Физические величины		1
	2	Международная система единиц		2
	3	Классификация измерений		2
	4	Методы измерений		1
	5	Перевод основных и производных единиц в кратные, дольные и наоборот		2
	Практические занятия		2	-
	Практическое занятие № 6. «Применение весов в профдеятельности» Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания			
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 10. Характеристика средств измерения используемых в профессиональной деятельности.			1
Тема 11. Государственная система ОЕИ	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели и задачи обеспечения единства измерений (ОЕИ)		2
	2	Органы метрологии		2
	3	Службы метрологии		1
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 11. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерения»		1	-
Тема 12. Государственный метрологический контроль и надзор	Содержание учебного материала			
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 7. Надзор за выпуском, состоянием и применением СИ		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 12. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		1	-
Тема 13. Основные понятия в области подтверждения соответствия	Содержание учебного материала			
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 8. Знаки соответствия. Система сертификации		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 13. Инспекционный контроль за сертифицированными основными видам продукции (услуг) и процессов		1	-

Тема 14. Организация подтверждения соответствия	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели и принципы подтверждения соответствия		2
	2	Сравнение обязательной и добровольной стандартизации		1
	3	Участники сертификации. Права и обязанности участников сертификации		2
	4	Нормативная база сертификации		1
		Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 14. Анализ продовольственных товаров, подвергаемых обязательной и добровольной сертификации, декларированию, на соответствие качества.		1
Тема 15. Порядок подтверждения соответствия	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в Российской Федерации.		2
	2	Основание для выдачи сертификатов и декларации о соответствии, порядок регистрации декларации.		1
	3	Схемы сертификации и декларирования.		1
	4	Правила заполнения бланков сертификатов.		2
	5	Порядок приостановки, продления срока действия, аннулирования сертификатов.		1
	Практические занятия			-
	Практическое занятие № 9. Анализ сертификата соответствия. Дифференцированный зачет.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 15. Порядок регистрации декларации		1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:			54	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебной лаборатории по метрологии и стандартизации.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с.

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 – ФЗ О техническом регулировании (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ; от 01.05.2007 № 65-ФЗ; от 01.12.2007 № 309-ФЗ; от 23.07.2008 № 160-ФЗ; от 18.07.2009 № 189-ФЗ; от 23.11.2009 № 261-ФЗ; от 30.12.2009 № 384-ФЗ; от 30.12.2009 № 385-ФЗ; от 28.09.2010 № 243-ФЗ) – 35 с.

Интернет-ресурсы:

1. РОСТТЕСТ-Москва [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rostest.ru> (дата обращения 16.05.2020).

2. ГОСТСервис – юг [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://gsug.ru/index.html> (дата обращения 16.05.2020).

3. Сертификационный центр «ИнтерГОСТ» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.intergost.ru> (дата обращения 16.05.2020).

4. Техрегламент: новости техрегулирования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://techreglament.ru> (дата обращения 16.05.2020).

5. Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2015. – 128 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=143503>. (дата обращения 16.05.2020)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none"> – применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; – оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-15 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания: <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-15 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-15 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно работает с информацией; - пользуется справочной литературой; - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9,

ответственность.	программу в соответствии с решаемой задачей	самостоятельной работы № 1-15
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует элементарные компьютерные навыки - выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные способы поиска информации; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-9, самостоятельной работы № 1-15
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	- демонстрирует умение использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья.	- осуществляет поиск необходимой информации; демонстрирует элементарные компьютерные навыки,	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации

	выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- использует в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в т.ч. специального;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02

		– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.4. Обеспечивать производства.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.1. Контролировать кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- применяет компьютерные и телекоммуникационные средства;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.4. Обеспечивать кондитерских изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности

		19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	- демонстрирует элементарные компьютерные навыки и выбирает компьютерную программу в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

		и макаронных изделий
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- осуществлять поиск необходимой информации;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	- осуществляет поиск необходимой информации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий