

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

" 28 " 08 20 19 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

" 28 " 08 20 19 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05 Метрология и стандартизация
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Павлоградка 20 19 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Метрология и стандартизация** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАСМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «18» 08 2019 г.

Председатель МК: *Н.А. Берковская*

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания;
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве;
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **42** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **21** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные работы	4
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
Реферат	
Работа с дополнительной литературой	
Работа с конспектом	
Компьютерная презентация	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

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 обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП.05 Метрология и стандартизация		63/42/21	
Раздел 1. Основы метрологии		18/12/6	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	2
	1. Этапы развития и основные понятия метрологии.		
	2. Повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации.		
Самостоятельная работа обучающихся: Оформить терминологический словарь.		1	
Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии	Содержание учебного материала	2	2
	1. Объекты метрологии: физические и не физические величины.		
	2. Характеристики физических величин: размер, размерность.		
	3. Основные единицы (длина, масса, время, температура). Дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол).		
	4. Производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность).		
Самостоятельная работа обучающихся: Составить план-конспект.		1	
Лабораторная работа № 1. Изучение единиц физических величин объектов метрологии. Заполнение таблицы: «Системы единиц физических величин». Приведение внесистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и		2	

международной системой единиц СИ».			
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу перевода не метрических единиц измерений в Англии и США в единицы Международной системы СИ.		1	
Тема 1.3 Средства и методы измерений	Содержание учебного материала	2	2
	1. Весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические, метрологические, электронные торговые весы.		
	2. Весоизмерительное оборудование специального назначения		
	3. Приборы для измерения температуры (термометры-ртутный, электронный, цифровой).		
	4. Приборы для определения качества клейковины муки (ИДК-1;ИДК-4).		
	5. Приборы для определения влажности (СЭШ-3М)		
	6. Приборы для определения показателей качества методом инфракрасной спектроскопии. Мерная посуда.		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения «Весоизмерительная техника на ПОП».		1	
Практическая работа № 1. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с дополнительной литературой.		1	
Тема 1.4	Содержание учебного материала	2	2

Государственный метрологический контроль и надзор	1.	Объекты ГМК и Н: эталоны, средства измерений, методики выполнения измерений, государственные стандарты, правила метрологии и количество выпускаемой продукции.		
	2.	Лицензирование. Права и обязанности государственного инспектора.		
	3.	Метрологические факторы в процессе сертификации.		
	4.	Ответственность за нарушение метрологических правил		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Осуществление метрологического надзора за количеством товаров при их реализации».			1	
Раздел 2. Основы стандартизации			18/12/6	
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Определение, цель и задачи стандартизации.		
	2.	Экономическая эффективность стандартизации.		
	3.	Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем общетехнических и организационно-методических стандартов.		
	4.	Виды стандартов и нормативных документов. Структура Госстандарта РФ.		
Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с построением стандартов, со стандартами разных видов, систематизация материала			1	
Практическая работа № 2. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.2.-2004.			2	
Самостоятельная работа обучающихся:			1	

Подготовить рефераты по истории стандартизации.			
Тема 2.2 Средства стандартизации	Содержание учебного материала	2	2
	1. Стадии разработки государственных стандартов, отраслевых, стандартов предприятий.		
	2. Общероссийские классификаторы: ОКП; ОКПО; ОКУН; ОКДП и т.д.		
	3. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.		
	4. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.		
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с дополнительной литературой.		1	
Практическая работа № 3. Изучение нормативных документов по стандартизации Применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов. Использование в профессиональной деятельности документацию систем качества.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение таблицы на пищевую продукцию по общероссийскому классификатору.		1	
Тема 2.3 Принципы стандартизации в общественном питании	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация предприятий общественного питания.		
	2. СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятия их общественного питания.		
	3. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов.		
	4. Система разработки и постановки новой продукции на производство.		
	5. Технические условия на продукцию		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «СанПиНы, ГОСТы, СНиПы – применяемые на предприятиях общественного питания».		1	
Практическая работа № 4.		2	

Изучение правовой основы технического регулирования.			
Самостоятельная работа обучающихся: Опорный конспект по теме «Разработка отраслевых стандартов»		1	
Раздел 3. Подтверждение качества		24/16/8	
Тема 3.1 Системы качества	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные понятия сертификации.		
	2. Цель и основание проведения сертификации.		
	3. Объекты, сущность оценки, нормативная база. Характеристики сертификации.		
	4. Стандарты ИСО серии 9000. Знаки соответствия.		
Самостоятельная работа обучающихся: Систематизация материала: международные стандарты на системы качества.		1	
Практическая работа № 5. Особенности обязательной и добровольной сертификации товаров и услуг.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Сертификация как средство регулирования и безопасности товаров и услуг».		1	
Тема 3.2 Организация процессов сертификации.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Формы подтверждения соответствия. Определения, характеристика, цели, задачи, объекты, субъекты, нормативные документы при обязательной и добровольной сертификации.		

	2.	Декларирование соответствия. Понятие, схемы, объекты, субъекты. Форма, порядок регистрации и хранения деклараций. Доказательство соответствия. Отличительные признаки двух форм обязательного подтверждения соответствия, нормативные документы.		
	3.	Субъекты (участники) сертификации.		
	4.	Средства и методы сертификации.		
	5.	Правовые основы и система сертификации.		
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение бланка декларации о соответствии.			1	
Практическая работа № 6. Оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой.			2	
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить схему применения при сертификации услуг общественного питания.			1	
Тема 3.3 Сертификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Сертификат соответствия. Понятие качество продукции.		
	2.	Декларация о соответствии– порядок принятия и ее регистрации.		
	3.	Субъекты сертификации: изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики- продавцы, органы по сертификации и испытательные лаборатории.		
	4.	Обязанности функции субъектов сертификации. Правила оказания услуг общественного питания.		
	5.	Знаки соответствия. Штриховое кодирование. Маркировка пищевой продукции.		
Самостоятельная работа обучающихся: Изучение закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».			1	
Лабораторная работа № 2. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил.			2	

Самостоятельная работа обучающихся: Схемы сертификации продукции.		1	
Тема 3.4 Качество и конкурентоспособность продукции	Содержание учебного материала	2	2
	1.		
	2.		
	3.		
Самостоятельная работа обучающихся: Заполнение таблицы «Определение органолептических показателей качества продукции».		1	
Практическая работа № 7. Разработки и утверждения технико-технологических карт на продукцию общественного питания. Использование документации систем качества.		2	
Самостоятельная работа обучающихся: Повторить разделы 1-3.		1	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		69/46/23	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. *Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- бланки документов (заявки на проведение сертификации, сертификаты соответствия, декларации и др).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор;
- весы настольные циферблатные, весы электронные, гири, мерная посуда.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.–М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.–320с
2. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: Учебник для студентов учреждений СПО–М.: ИЦАкадемия, 2008.–160с.

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 1.0-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.-М.:ИПКИзд-востандартов,2006
2. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. -М.: ИПК Изд-во стандартов,2006
3. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения. -М.:ИПК Изд-во стандартов, 2006

4. ГОСТ Р 1.5-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. М: ИПК Изд-во стандартов,2006
5. ГОСТ Р 1.8-2004Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. -М.:ИПК Изд-востандартов,2006
6. ГОСТ Р 1.9-2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения - М.:ИПК Изд-во стандартов, 2005
7. ГОСТ Р 1.10-2004Правиластандартизацииирекомендации по стандартизации.Порядокразработки,утверждения,изменения,пересмотраи отмены.-М:ИПКИзд-востандартов,2005
8. ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. -М:ИПК Изд-во стандартов,2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: Применяет требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	практическая работа
оформляет технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
использует в профессиональной деятельности документацию систем качества	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
приводит несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Знания: знает основные понятия метрологии	внеаудиторная самостоятельная работа
понимает задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
знает формы подтверждения качества	внеаудиторная самостоятельная работа
знает основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	внеаудиторная самостоятельная работа

<p>знает терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами международной системой единиц СИ</p>	<p>Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить Приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.</p>

ПК 3.4.Организовыватьипроводить приготовлениесложныхблюдиизрыбы,мяса исельскохозяйственной(домашней) птицы.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.3.Организовывать и проводить Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 4.4.Организовывать и проводить Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 5.1.Организовыватьипроводить Приготовлениесложныххолодныхдесертов .	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 5.2.Организовыватьипроводить Приготовлениесложныхгорячихдесертов.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.1.Участвоватьвпланировании Основныхпоказателейпроизводства.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.
ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях.

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по
общим компетенциям**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося

		при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и контроль ситуации; выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; проявление ответственности за принятое решение.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлечение и анализ информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	- оценка эффективности работы с источниками информации.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение компьютерных навыков; выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач.</p>	<p>-оценка эффективности и работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Понимание общей цели; Применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Проявление ответственности за работу членов команды; контроль работы сотрудников; проверка и оценка результатов работы подчиненных.</p>	<p>-оценка эффективности и работы обучающегося в команде.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.</p>	<p>-участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.</p>	<p>Участие в семинарах по производственной тематике.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Понимание сути воинской обязанности; применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.</p>	<p>Оценка готовности обучающегося на занятиях по безопасности жизнедеятельности.</p>