

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ Н.А. Хромцева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2021 г.**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.14 № 384 и примерной программы учебной дисциплины Метрология и стандартизация ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Т. Гареева - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель: \_\_\_\_\_ Н.И. Хворова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Метрология и стандартизация

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам 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.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:**

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.

ОК5. 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. 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.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. 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 горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе: практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе: работа с учебником	10
подготовка и защита реферата	4
подготовка докладов, сообщений	4
подготовка схем	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые ОК, ПК
1	2	3	5
<b>Введение</b>		<b>4</b>	ОК1-9,
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет, задачи и методы метрологии. Этапы развития и <u>основные понятия метрологии</u> . Повышение качества продукции и услуг общественного питания на основе метрологии и стандартизации. Объекты и субъекты метрологии. Средства и методы измерений	2	ОК1-9,
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать биографию ученых. Составить схему межпредметных связей	2	
<b>Раздел Основы метрологии</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Объекты и субъекты метрологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Объекты метрологии: физические и нефизические величины. <u>Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</u> . Характеристики физических величин: размер, размерность. Основные единицы (длина, масса, время, температура). Дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол). Производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность).	2	ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать область применения различных величин в производстве продукции пищевой промышленности	1	
<b>Тема 1.2 Средства и методы измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Системы технического контроля (СТК). Весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические, метрологические, электронные торговые весы. Весоизмерительное оборудование специального назначения. Приборы для измерения температуры: ртутные, электронные, цифровые термометры. Приборы для определения	4	ОК1-9ПК 1.1-6.5



	<p>клеяковины муки (ИДК -1, ИДК – 2)          Приборы для определения влажности (СЭШ-3М). Приборы для определения показателей качества методом инфракрасной спектроскопии. Мерная посуда. Методы контроля: измерение, исследование, эксперимент и др.</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 1</b>  <u>Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ на основе проведенных измерений мер и весов в сфере общественного питания</u></p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа студентов:</b>          Подготовить реферат на тему «История развития весоизмерительной техники»</p>	3	
<p><b>Тема 1.3</b>  <b>Государственный метрологический контроль и надзор</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Объекты ГМКиН: эталоны, средства измерений, методики выполнения измерений, правила метрологии, государственные стандарты и количество выпускаемой продукции. Лицензирование. Права и обязанности государственного инспектора. Метрологические факторы в процессе сертификации. Ответственность за нарушение метрологических правил. Решение ситуационных задач.</p>	3	<p>ОК1-9ПК          1.1-6.5</p>
	<p><b>Обобщение и контроль уровня усвоения знаний по разделу.</b></p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа студентов:</b>          Проанализировать знания по разделу, выписать метрологические термины в словари.</p>	2	
<p><b>Раздел 2 Основы стандартизации</b></p>		<b>21</b>	
<p><b>Тема 2.1 Методологические основы стандартизации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>          Определение, цели и задачи стандартизации. <u>Экономическая эффективность стандартизации. Основные положения Государственной системы стандартизации РФ и систем общетехнических и организационно-методических стандартов.</u>          Виды стандартов нормативных документов. Структура Госстандарта РФ.</p>	4	<p>ОК1-9ПК          1.1-6.5</p>

	<b>Практическое занятие № 2</b> Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5 – 2002 и <u>применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.</u>	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать нормативную документацию по стандартам	3	
<b>Тема 2.2 Средства стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Стадии разработки государственных стандартов, отраслевых, стандартов предприятий. Общероссийские классификаторы: ОКП; ОКПО; ОКУН; ОКДП и др.	4	ОК1-9ПК 1.1-6.5
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать ГОСТы, ОСТы, ТУ на примере конкретного предприятия.	2	
<b>Тема 2.3 Принципы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация предприятий общественного питания. СанПиНы, СНИПы, ГОСТы, применяемые на предприятиях общественного питания. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов. Система разработки и постановки новой продукции на производство. Технические условия на продукцию.	3	ОК1-9ПК 1.1-6.5
	<b>Обобщение и контроль уровня усвоения знаний по разделу.</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать правовые основы технического регулирования стандартизации.	2	
<b>Раздел 3 Подтверждение качества</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 3.1 Системы качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <u>Формы подтверждения соответствия.</u> Основные понятия сертификации. Цель и основание проведения сертификации. Объекты, сущность оценки, нормативная база. Характеристика сертификации. Стандарты ИСО серии 9000. Знаки соответствия. Основные этапы сертификации системы качества продукции. Решение ситуационных задач на умения	<b>4</b>	ОК1-9ПК 1.1-6.5

	<u>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</u>		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Исследовать международные стандарты на системы качества	2	
<b>Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сертификат соответствия. Понятие качества продукции. Декларация о соответствии, порядок принятия и ее регистрации. Субъекты сертификации: изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики и продавцы, органы по сертификации и испытательные лаборатории. Обязанности функции субъектов сертификации. Правила оказания услуг общественного питания. Знаки соответствия. Штриховое кодирование. Маркировка пищевой продукции.	4	ОК1-9 ПК 6.1-6.5
	<b>Практическое занятие № 3</b> <u>Оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой</u> на примере заполнения бланков сертификата.	2	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Подготовить презентацию по разделу	3	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;

- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты;
- инструктивные карты;
- микроскопические препараты;
- микроскопы

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- комплект видеофильмов и слайдов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 1.0 -2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – М.: ИПК изд-во стандартов, 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. Правила по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Утверждены Госстандартом России 21.08.2003 № 97
4. ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001 – 2000. Общероссийский классификатор стандартов
5. ГОСТ Р. 8.563 – 96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений
6. Правила по проведению сертификации в Российской Федерации. Постановление Госстандарта России 10.05. 2000 № 26
7. ПР 50.2.003-94. ГСИ. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
9. 18. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)

10. 19. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

**Основные источники:**

1.Т.А. Качурина Метрология и стандартизация: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128 с

**Дополнительные источники:**

1. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. – Ростов-на – Дону: Феникс , 2007.-320 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимся индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на дифференцированном зачете, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателем результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>		Текущий контроль: тестовый контроль реферативная работа студентов по предлагаемой тематике. контрольная работа экспертная оценка выполнения практического задания и решения ситуационных задач. Промежуточная аттестация в форме дифференц
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Демонстрация способов применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	
оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Демонстрация оформленного технологического и технического документа в соответствии с действующей нормативной базой	
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Демонстрация приемов использования в профессиональной деятельности документации систем качества	
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Демонстрация навыков приведения несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	
<b>Знания:</b>		
основные понятия метрологии;	Изложение основных понятий метрологии	
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Изложение задач стандартизации, и обоснование ее экономической эффективности	
формы подтверждения соответствия;	Приведение форм подтверждения соответствия	
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Изложение основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Изложение терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	и- рованного зачета
<b>Компетенции обучающегося формируемые в результате освоения дисциплины.</b> ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-воспроизведение оценки социальной значимости своей будущей профессии и объяснение основания этих оценок	Выполнен ие компетент- ностно- ориентиро ванного задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач и оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использование различных источников, включая электронные источники	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	организация самостоятельных занятий при изучении производственной практики	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	планирование текущего контроля своей деятельности в соответствии с заданной технологией деятельности и определенным результатом (целью) или продуктом деятельности; - определение проблемы на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области технологии общественного питания	

<b>Формируемые ПК</b> ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Решение ситуационных задач, оценка продукта практической деятельности по критериям
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сложной кулинарной продукции	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сложных холодных соусов	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при организации и проведении приготовления сложных супов.	Решение ситуационных задач, оценка продукта практической деятельности по критериям
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при организации и проведении приготовления сложных горячих соусов	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при организации и проведении приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организовывать и	- учет принципов метрологии,	



проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	стандартизации и сертификации при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- учет принципов метрологии, стандартизации и сертификации при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- сбор и проверка на достоверность информации по стандартизации и сертификации, необходимой при планировании основных показателей производства	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- полнота и достоверность сведений используемых при планировании показателей деятельности при выполнении работ и оказании услуг исполнителями	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- учет принципов метрологии и стандартизации при организации работы трудового коллектива	Решение ситуационных задач, оценка продукта практической деятельности по критериям
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- полнота и достоверность сведений при контроле результатов выполнения работ	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- достоверность сведений в учетно-отчетной документации при использовании нормативных актов в конкретных практических ситуациях.	