

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
В.А. Винокуров
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Бакулина Татьяна Николаевна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

	<p>деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>демонстрировать умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	86
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	
практические занятия	12
самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1.1. Характеристика основных типов организации общественного питания.	Содержание учебного материала		2
	1	Основные направления развития предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	
	2	Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика. Характеристика типов предприятий.	
	Самостоятельная работа		3
	Реферат по теме: «Развитие предприятий общественного питания России».		
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		2
	1	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	
	2	Организация работы складских помещений и требования к ним Хранение и отпуск продуктов Ведение журналов контроля качества продуктов.	
Тема 1.3. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.	Содержание учебного материала		8
	1	Производственная инфраструктура и ее характеристики.	
	2	Организация рабочих мест.	
	3	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	
	4	Правила хранения и условия транспортировки полуфабрикатов и готовой продукции безопасность в цехе и охрана труда.	
	5	Характеристика овощного цеха расстановка оборудования, требования к организации рабочих мест, инвентарь, инструменты, используемое оборудование.	
	6	Характеристика мясо-рыбного, птицеводческого цехов расстановку оборудования, требования к организации рабочих мест, инвентарь, инструменты, используемое оборудование.	
	7	Характеристика холодного цеха расстановку оборудования, требования к организации рабочих мест, инвентарь, инструменты, используемое оборудование.	
	8	Характеристика кондитерского цеха расстановка оборудования, требования к организации рабочих мест, инвентарь, инструменты, используемое оборудование.	
	Практические занятия		6
	Составить план расстановки оборудования мясного цеха		

	Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования		
	Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования		
Тема 1.4. Виды раздачи и правила отпуска готовой и кулинарной продукции.	Содержание учебного материала		2
	1	Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. График выхода на работу.	
	2	Виды весового оборудования и его характеристика Правила эксплуатации весового оборудования	
Тема 1.5. Устройство и правила эксплуатации механического технологического оборудования	Содержание учебного материала		22
	1	Классификация оборудования П О П, основные требования предъявляемые к производственному оборудованию.	
	2	Виды механического оборудования. Охрана труда и техника безопасности при работе на механическом оборудовании.	
	3	Машины для обработки овощей. Устройство и правила эксплуатации универсального привода.	
	4	Назначение сменных механизмов Правила эксплуатации и техника безопасности при работе.	
	5	Устройство и правила эксплуатации картофелечистки, характеристика различных моделей.	
	6	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе картофелечистки.	
	7	Устройство и правила эксплуатации овощерезательные машины характеристика различных моделей.	
	8	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе овощерезательных машинах.	
	9	Машины для обработки мяса и рыбы. Устройство и правила эксплуатации мясорубки, характеристика различных моделей.	
	10	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубках.	
	11	Устройство и правила эксплуатации фаршемешалки, машины для рыхления мяса характеристика различных моделей.	
	12	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на фаршемешалке, на мясорыхлителе.	
	13	Устройство и правила эксплуатации рыбоочистителя, характеристика различных моделей.	
	14	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на рыбоочистителе.	
	15	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Устройство и правила эксплуатации просеивательные машины, характеристика различных моделей.	
	16	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на просеивательных машинах.	
	17	Устройство и правила эксплуатации тестомесильные машины, характеристика различных моделей.	
	18	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на тестомесильных машинах.	

	19	Устройство и правила эксплуатации тестовзбивальных машин, тестораскаточных машин, характеристика различных моделей.	
	20	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на тестовзбивальных и тестораскаточных машинах.	
	21	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на хлебoreзательных машинах.	
	22	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на слайсерах.	
	Практические занятия:		6
	Изучить устройство и принцип действия машины Универсальный привод		
	Изучить устройство и принцип действия машины Картофелеочистительной машины		
	Изучить устройство и принцип действия машины МУ-1000, мясорубка		
	Самостоятельная работа обучающихся:		8
	Презентация по теме: «Универсальные приводы и их использование».		
Презентация по теме: «Овощерезательные машины».			
Тема 1.6. Устройство и назначение основных видов теплового технологического оборудования	Содержание учебного материала		12
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании Классификация назначение. Секционномодульное оборудование характеристики назначение.	
	2	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Характеристика различных моделей пищеварочных котлов. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с пищеварочными котлами.	
	3	Устройство и правила эксплуатации пароварочных аппаратов, характеристика различных моделей.	
	4	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с пароварочными аппаратами.	
	5	Аппараты для жарки и выпечки. Устройство и правила электросковород, характеристика различных моделей.	
	6	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электросковородами.	
	7	Аппараты для жарки и выпечки. Устройство и правила фритюрниц, характеристика различных моделей.	
	8	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с фритюрницей	
	9	Жарочные и пекарные шкафы. Устройство и правила электрожарочный, пекарский шкаф характеристика различных моделей. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе	
	10	Устройство и правила эксплуатации жарочных и пекарских шкафов характеристика различных моделей. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе	

	11	Водогрейное оборудование Устройство и правила эксплуатации кофеварок, кипятильников характеристика различных моделей.	4
	12	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с кофеварками, кипятильниками Устройство и правила эксплуатации водонагревателей техника безопасности при работе с водонагревателями.	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сообщение по теме: «Особенности оборудования лечебных учреждений».		
	Сообщение по теме: «Оборудование фастфудов».		
	Сообщение по теме: «Использование СВЧ оборудования».		
	Сообщение по теме: Преимущества конвекционного оборудования».		
Тема 1.7. Устройство и назначение основных видов оборудования для раздачи пищи	Содержание учебного материала		2
	1	Линия самообслуживания Устройство и правила эксплуатации мармитов, характеристика различных моделей.	
	2	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с мармитами.	
Тема 1.8. Устройство и назначение основных видов холодильного технологического оборудования	Содержание учебного материала		4
	1	Холодильное оборудование, Способы охлаждения, назначение, устройство.	
	2	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с холодильными камерами.	
	3	Устройство, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации.	
	4	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	
	Самостоятельная работа обучающихся		3
	Реферат на тему: «Современные виды хладагентов используемых в холодильных камерах».		
	Дифференцированный зачет		2
	Всего		86

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оснащение кабинета:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,
Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,
Тумба -1шт.,
Шкаф книжный — 5 шт.,
Доска учебная меловая– 1шт.
Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.
Электромясорубка-1шт.,
Картофелечистка-1шт.,
Гейзерная кофеварка-1шт.,
Планетарный миксер-1шт.,
Блендер-1шт.,
Тостер-1шт.,
Кофеварка-1шт.,
Кухонный комбайн-1шт.,
Микроволновая печь-1шт.
Технические средства обучения:
Телевизор ТСО – 1шт., компьютерIMANGO-1шт.,
Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 560 с.
4. Мильнер, Б. З. Теория организации: учебник / Б.З. Мильнер. — 8-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 848 с.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

Интернет ресурсы:

1. Ресурсы электронной библиотеки <https://znanium.com>

Дополнительные источники:

1. Управление персоналом организации: Учеб. пособие / Под ред. П.Э. Шлендера. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2010. – 398
2. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с
3. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с
4. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с

3.3. Используемые активные образовательные технологии:

В соответствии с частью 1 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация должна предусматривать при реализации среднего профессионального образования использование в образовательном процессе различных образовательных технологий.

Вид занятия*	Используемые активные образовательные технологии
Л, У	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i>); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ПР	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
СР	Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология

Л – ЛЕКЦИИ, У -УРОКИ, ПР – ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ,
СР- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью

	научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	обучающихся
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время. Портфолио обучающегося.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью

		обучающихся
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося
ПК 1.1.– 1.4. ПК 2.1.– 2.8. ПК 3.1.– 3.6. ПК 4.1.– 4.5. ПК 5.1.– 5.5. ПК 6.1- 6.6	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи Осуществлять приготовление,	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации

	<p>непродолжительное хранение бульонов, отваров</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	
--	--	--

	<p>разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в</p>	
--	---	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	
--	--	--