

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



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н. Михаилян  
28 июня 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Кисловодск, 2023г.

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 № 11 от 28.06.2023г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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. 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	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

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>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</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 деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</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>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11.	демонстрировать умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общий объем образовательной нагрузки</b>	<b>86</b>
<b>Всего объем образовательной нагрузки</b>	<b>86</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>68</b>
в том числе:	
<b>уроков</b>	<b>56</b>
<b>лабораторные занятия и практические занятия</b>	<b>12</b>
практические занятия	6
в форме практической подготовки	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика основных типов организации общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1   Основные направление развития предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		
	2   Классификация предприятий по производственно-торговому признаку, их характеристика. Характеристика типов предприятий.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат по теме: «Развитие предприятий общественного питания России».	<b>3</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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.		
<b>Тема 1.3.</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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.	<b>8</b>	
	6   Характеристика мясо-рыбного, птицевалевого 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.		
	<b>практические занятия</b>			
	Составить план расстановки оборудования мясного цеха		<b>3</b>	
	Определить технологические потоки мясного цеха			
	Составить схему овощного цеха с расстановкой оборудования			
	<b>в форме практической подготовки</b>		<b>3</b>	
	Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования			
	Составить план расстановки оборудования холодного цеха			
	Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования			
<b>Тема 1.4.</b> Виды раздачи и правила отпуска готовой и кулинарной продукции.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	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.		ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	2	Виды весового оборудования и его характеристика Правила эксплуатации весового оборудования		
<b>Тема 1.5.</b> Устройство и правила эксплуатации механического технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>28</b>	
	1	Классификация оборудования П О П, основные требования предъявляемые к производственному оборудованию.	<b>22</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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 хлеборезательных машинах.		
22	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на слайсерах.		
<b>Практические занятия:</b>			
	Изучить устройство и принцип действия машины Универсальный привод	3	
	Изучить устройство и назначение сменных механизмов универсального привода		
	Изучить устройство и принцип действия машины Картофелеочистительной машины		
<b>в форме практической подготовки</b>			
	Изучить устройство и принцип действия машины МУ-1000, мясорубка	3	

	Изучить устройство и принцип действия машины овощерезка			
	Изучить устройство и принцип действия машины слайсера			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>8</b>		
	Презентация по теме: «Универсальные приводы и их использование».			
	Презентация по теме: «Овощерезательные машины».			
<b>Тема 1.6.</b> Устройство и назначение основных видов теплового технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6	
	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.		
	12	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с кофеварками, кипятильниками Устройство и правила эксплуатации водонагревателей техника безопасности при работе с водонагревателями.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>		

	Сообщение по теме: «Особенности оборудования лечебных учреждений».			
	Сообщение по теме: «Оборудование фастфудов».			
	Сообщение по теме: «Использование СВЧ оборудования».			
	Сообщение по теме: Преимущества конвекционного оборудования».			
<b>Тема 1.7.</b> Устройство и назначение основных видов оборудования для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	1	Линия самообслуживания Устройство и правила эксплуатации мармитов, характеристика различных моделей.		
	2	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с мармитами.		
<b>Тема 1.8.</b> Устройство и назначение основных видов холодильного технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.6
	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>3</b>	
Реферат на тему: «Современные виды хладагентов используемых в холодильных камерах».				
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего</b>		<b>86</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оснащение кабинета:

1. Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,
2. Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,
3. Тумба -1шт.,
4. Шкаф книжный — 5 шт.,
5. Доска учебная меловая– 1шт.
6. Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.
7. Электромясорубка-1шт.,
8. Картофелечистка-1шт.,
9. Гейзерная кофеварка-1шт.,
10. Планетарный миксер-1шт.,
11. Блендер-1шт.,
12. Тостер-1шт.,
13. Кофеварка-1шт.,
14. Кухонный комбайн-1шт.,
15. Микроволновая печь-1шт.
16. Технические средства обучения:
17. Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт.,
18. Принтер Canon-1шт.
19. 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

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основной источник:

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНИК  
ДЛЯ СПО Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов Москва • Юрайт • 2023 – 695с

##### Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник/ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов -
  - i. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
7. 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).
  - i.

##### Электронные издания:

1. 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>
2. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

##### Интернет-ресурсы:

### 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><b>Знание:</b>  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><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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</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><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - 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 научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью 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 деятельность	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 толерантность 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.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение 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 поддержание 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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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	Тестовый контроль, экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации

	<p>материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 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 разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	
--	--	--

	<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	
--	--	--