

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ от «21 » сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск
2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
профессионального цикла
« 15 » сентября 2020 г. Протокол № 1
Председатель методического объединения
М.В.Веретенникова

Разработчики: Жаркова Нина Михайловна, старший мастер
Веретенникова Марина Викторовна, мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе примерной образовательной программы, Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н)/

Согласовано:
заместитель директора по
учебно – методической работе



Зинченко В.В.

заведующий библиотекой



Попова Е.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3. Цели и планируемые результаты учебной дисциплины	
1.4. Описание дополнительных компетенций вводимых с учетом требований профессионального стандарта	5
1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально- техническое обеспечение	13
3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

Изучение учебной дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференцированного зачета* в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

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

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются:

-общие компетенции (ОК)

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

-профессиональные компетенции (ПК)

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- уметь:

-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

- знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;;

- 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.

1.4.Описание дополнительных компетенций вводимых с учетом требований профессионального стандарта

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Трудовая функция: Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
3.4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: -Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд,	Умения: -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при

		<p>напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>-</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p>
<p>3.4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Знания:</p> <p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>-</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Умения:</p> <p>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p>
<p>3.4.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Знания:</p> <p>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>-</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях</p>	<p>Умения:</p> <p>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p>

		питания	
3.4.4.Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: -Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Умения: -Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Трудовая функция: Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	

4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	Умения: Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
---	---	--	--

1.5. Количество часов на основании рабочей программы

Учебная нагрузка обучающегося **84** часа.

В том числе **48** часов **вариативной части**: с целью развития ПК 1.1-ПК4.5.

В результате изучения данного раздела/темы обучающийся должен:

Знать

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- раздел 1 – 18 часов;

- раздел 2 – 28 часов;

В данных разделах за счет вариативной части увеличен объем по темам

Раздел 1 – темы: 1.1, 1.2,

Раздел 2 – темы : 2.1, 2.2, 2.3.

обучающийся должен:

уметь:

- Организовывать работу зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, готовой продукции
- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов заготовочных и доготовочных цехов к работе

знать:

- Характеристику структуры производства организации питания.
- Общие требования к организации рабочих мест повара.
- Тепловое оборудование : пароконвектомат
- Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.
- Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.
- Шкафы шоковой заморозки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки	84
Всего учебных часов	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
консультации	2
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в деятельности обучающихся			30		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		7		
	1	Классификация организаций питания. Основные типы и классы организаций питания.		1	
	2	Характеристика основных типов организаций питания.		1	2
	3	Специализация организаций питания		1	2
	4-5	Самостоятельная учебная работа №1 Изучение нормативных материалов (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.)		2	
	6-7	Самостоятельная учебная работа №2 Решение заданий и упражнений по образцу		2	2
Тема 1.2				23	
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала				
	8	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства организаций питания Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.			
	9	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые потери и ненормируемые потери Правила хранения, приёмки сырья, пищевых продуктов.		1	2

	10	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		1	2
	11	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Характеристика организации рабочих мест повара.		1	2
	12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		1	2
	13	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		1	2
	14	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		1	2
	15-18	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		4	2
	19-22	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		4	3
	23-26	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		4	3
	27-28	Самостоятельная учебная работа №3 Заполнение таблицы «Оборудование, инвентарь, инструменты заготовочных цехов»		2	2

	29-30	Самостоятельная учебная работа №4 Подготовка докладов, сообщений по темам «Санитарно-эпидемиологические требования цеха» (по индивидуальным заданиям).		2	2
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			52		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		22		
	31	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы		1	1
	32	Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	33	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов Классификация и характеристика.		1	2
	34	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	35	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.		1	2
	36	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	37	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	38	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.		1	2
	39	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	40	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		1	2
	41-44	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля		4	2
	45-48	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		4	2
	49-50	Самостоятельная учебная работа №5 Подготовка сообщений и презентации по теме «Оборудование для измельчения пищевых продуктов»		2	3

	51-52	Самостоятельная учебная работа №6 Прослушивание сообщений и презентаций по теме «Оборудование для измельчения пищевых продуктов»		2	3
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		18		
	53	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		1	1
	54	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	55	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	56	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	57	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	58	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	59	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	60	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	2
	61-64	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		4	2
	65-66	Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования		2	2
	67-68	Самостоятельная учебная работа №7 Подготовка сообщений по теме «Пароконвектоматы: виды и характеристика»		2	3
	69-70	Самостоятельная учебная работа №8 Решение ситуационных производственных задач		2	2

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала			12	
	71	1.Способы охлаждения (естественное и искусственное). 2. Способы охлаждения (безмашинное и машинное).		1	1
	72	3.Правила безопасной эксплуатации 4.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		1	2
	73-76	Практическое занятие № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		4	2
	77-78	Самостоятельная учебная работа №9 Подготовка сообщений по теме «Шкафы шоковой заморозки»		2	3
	79-80	Самостоятельная учебная работа №10 Прослушивание сообщения по теме «Шкафы шоковой заморозки»		2	3
	81-82	Консультации		2	
	83-84	Дифференцированный зачет		2	2
Всего			84		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в учебном кулинарном цехе, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебном кабинете «Технологии кондитерского производства».

В состав материально-технического обеспечения входят:

Оборудование кабинета оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

Оборудование «Учебный кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места» оснащен в соответствии с п 6.2.3 рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны,

полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито), дуршлаги, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок

пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, габариты или контейнеры, подносы.

Комплекты столовой посуды и приборов

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016. – 432 с.

2. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.-М.: Академия, 2018-240с

3. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения ПОП. Учебник. М.: Академия, 2016- 242с

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО -13-е изд., стер М.: Академия, 2015 г- 432с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Профессиональные компетенции	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачет
ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачет
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы с учетом с инструкций и регламентов	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачет
ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Оценка устного и письменного опроса. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Дифференцированный зачет

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Представление функций и особенностей своей будущей профессии. Аргументированное представление значимости своей будущей профессии для общества и собственного развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности	Умение поиска информации для выполнения самостоятельных и лабораторных работ, ее анализ и самоанализ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.</p>
<p>ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение самостоятельных и лабораторных работ с использованием ИКТ.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины.</p>

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 кон-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной учебной работы; - оценка результатов выполнения практических занятий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>дистерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</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 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.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий</p>