

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Лукьянова О. И - преподаватель ОГАПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной 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. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

ознакомление обучающихся с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка обучающихся к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;

изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;

изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции

научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *иметь практические навыки:* организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий.

В результате освоения 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 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 |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного |

| | |
|------------|--|
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 4 |
| Объем образовательной программы | 30 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 12 |
| курсовая работа (проект) | - |
| контрольная работа | - |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 4 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i> | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые компетенции (ПК и ОК) |
|---|---|---|------------------|-------------|-----------------------------------|
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| Раздел 1.Организация производства предприятий общественного питания | | | | 12 | |
| Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности. | Содержание учебного материала: | | | | |
| | 1 | Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий. Рациональное размещение. | 1,2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему структуры управления предприятием общественного питания. Подготовка мини-презентаций по типам предприятий общественного питания | | 2 | 1 | |
| Тема 1.2Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. | Содержание учебного материала: | | | | |
| | 1 | Источники снабжения. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально- техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация складских помещений. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. | 2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Практические занятия: | | | | |
| | 1 | Составление заявок на сырье | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Тема 1.3 Организация производства предприятий общественного питания | Содержание учебного материала: | | | | |
| | 1 | Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы холодногоцеха. Организация работы цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Практические занятия: | | | | |
| | 1 | Смоделировать предприятие общепита с полным производственным циклом с указанием рабочих мест. | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Тема 1.4 Организация | Содержание учебного материала: | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|---|-----|-----------|-----------------------------|
| обслуживания посетителей | 1 | Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов;сервировка столов. | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Практические занятия: | | | | |
| | 1 | Моделирование сервировки столов. | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Раздел 2 Оборудование предприятий общественного питания | | | | 18 | |
| Тема 2.1 Общие сведения о машинах | Содержание учебного материала: | | | | |
| | 1 | Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. | 1,2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Тема 2.2 Механическое оборудование | Содержание учебного материала: | | | | |
| | 1 | Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | 2 | Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | 1 | |
| | 3 | Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | 1 | |
| | 4 | Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | 1 | |
| | 5 | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | | 1 | |
| | Практические занятия: | | | | |
| | 1 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | 2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | 2 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----|-----------------------------|
| | Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | 2 | 1,5 | |
| Тема 2.3 Тепловое оборудование | Содержание учебного материала: | | | |
| | 1 Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. | 2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | 2 Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | |
| | 3 Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | |
| | 4 Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | |
| | 5 Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка доклада на темы нового теплового оборудования, используемого на ПОП. | 2 | 1,5 | |
| Тема 2.4 Холодильное оборудование | Содержание учебного материала: | | | |
| | 1 Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования. | 2 | 1 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| | Практические занятия: | | | |
| | 1 Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|----|-----------------------------|
| | пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения. | | | |
| Практические занятия: | | | | |
| 1 | Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования. | 2 | 2 | ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5 |
| Дифференцированный зачёт | | 3 | 2 | |
| Из них | | | | |
| Теоретических часов | | | 18 | |
| Практических работ | | | 12 | |
| Лабораторных работ | | | - | |
| Дифференцированный зачет | | | 2 | |
| Внеаудиторных часов всего | | | 4 | |
| Всего: | | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология кулинарного и кондитерского производства», «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, кулинарных изделий, холодных, сладких блюд, десертов и напитков », «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатории: «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»:

«Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- компьютер;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- столы для сервировки;
- посуда (тарелки разного объема и диаметра);
- скатерти;
- вазы, подсвечники;
- фужеры, бокалы, стаканы;
- ножи, вилки, ложки.

Технологическое оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех»

- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- холодильник;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;

Технологическое оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»:

- расстоечный шкаф Р-93 «Интеко»;

- тестомесильная машина МТМ 100М;
- пекарский шкаф: ЭШ-4К, ШПЭСМ-3М
- взбивательная машина МВ-25;
- тестоделительная машина JD-36.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования.- 9-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – ростов н/Д: Феникс, 2005 г.

Дополнительная литература:

5. Лукошкина Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.
6. Лукошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2004 г.

Электронные ресурсы:

1. Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

3.3. Организация образовательного процесса

С учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций-групповые.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Формы и методы оценки</i> |
|--|---|---|
| Знание: | | |
| <p>-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> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> |
| Умение: | | |
| <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</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д. последовательностей действий и т.д.</i></p> | <p><i>- защита отчетов по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для самостоятельной работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> |

