

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДАК»

Разработчик:

Лукьянова О. И - преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

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>

