

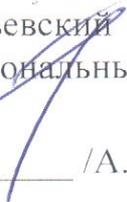
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»  
на заседании ЦМК  
Председатель ЦМК

 /Шарипова Ф. Б./  
Протокол  
№ 1 от «28» 082024г.

«Утверждено»  
Директор ГБПОУ  
«Альметьевский  
профессиональный колледж»



 /А. Ф. Шарипова/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
по подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: *Д.Г.* Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	11
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# 1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

### 1.3.1 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	<p>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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать полученную информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации</p>	<p>Определять актуальность нормативно-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-</p>

<p>собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>по профессии (специальности). Применение современной научно-профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Понимание значимости своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать</p>	<p>Соблюдение правил экологической</p>	<p>Соблюдать нормы экологической</p>	<p>Правила экологической</p>

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности при ведении профессиональной безопасности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарём, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого режима в холодильном оборудовании. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полуфабрикатов,</li> <li>- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,</li> <li>- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,</li> <li>- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,</li> <li>- хлебобулочных,</li> </ul>	<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования) упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
--	--	---	--

		<p>мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рационально организовать рабочее место с учётом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	
--	--	--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающийся от групп с деструктивными и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий или преобладающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 38 ч., нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 36 ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 24 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 12 ч.;
- по самостоятельным учебным работам 2 ч.
- итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки	38
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: - всего во взаимодействии с преподавателем - по учебным дисциплинам теоретического обучения - по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий - по самостоятельным учебным работам	36 24 12 2
3 семестр итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация производства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация, типы предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.	2	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 ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2
<b>Тема 1.2</b> <b>Организация кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2
<b>Тема 1.3</b> <b>Учет сырья и готовых изделий на производстве.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.	2	ПК 1.1-1.4
	Технологическая документация, планирование производства.	2	ПК 2.1-2.8
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление плана-меню производства. Составление меню на каждый день.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
<b>Практическое занятие № 2</b> Оформление отпуска сырья и товаров из кладовой на производство и в кондитерский цех. Оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2	
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Общая характеристика машин и их обслуживание. Универсальные приводы.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 5.1-5.5

	Машины для обработки овощей: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2,
	<b>Практическое занятие № 3:</b> Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы их устранения.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Машины для обработки мяса и рыбы: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практическое занятие № 4:</b> Заполнение таблицы «Машины и сменные механизмы для обработки мяса и рыбы».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Практическое занятие № 10:</b> Изучение правил эксплуатации тестомесильных машин.	2	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	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 ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практическое занятие № 5:</b> Ознакомление с технической документацией теплового оборудования	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное, водогрейное оборудование: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Практическое занятие № 6:</b> Изучение схемы устройства и правил эксплуатации пищеvarочного котла и электрических плит	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.	2	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4

<b>Холодильное оборудование</b>	Общие сведения о холодильном оборудовании. Назначение и область применения. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 0.1, ОК 0.4, ОК 0.7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>38</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели:
- доска для письма
- столы
- стулья
- шкафы с полками
- стенды

Технические средства обучения

- компьютер с интерактивной доской.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Солин. - 9-е изд., М: Издательский центр «Академия», 2010. -320с.

3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд. перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -496с.

4. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. -336с.

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 416с.

6. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М: Издательский центр «Академия», 2010. - 112с.

##### **Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>-принципы организации– обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>-правила выбора– технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-способы организации– рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в– организациях питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов;</li> <li>- не менее 75% правильных– ответов - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям;</li> <li>-полнота ответов, точность– формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при: - при устном опросе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнении тестирования;</li> <li>-при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>-при выполнении практических/лабораторных заданий;</li> <li>-проведении промежуточной аттестации.</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>-определять вид, выбирать в– соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>		

Всего прошнуровано и  
пронумеровано 16 листов  
*Дед. Ахмедовичев Ф.Т.*