

Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

профессия СПО естественно-научного профиля 43.01.09. Повар, кондитер

Чита 2017

Организация разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Разработчики: Максимова О.А , преподаватель государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» и рекомендована к использованию в учебном процессе.

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой комиссии _____

Лист актуализации программы

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
2018г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2019г	Обновлений не было	Муравейко Л.А
2020г	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А
2021	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2022	Обновлений не было	Феоктистова Ю.М.
2023	Обновлен пункт 3.2 . Информационное обеспечение обучения	Максимова О.А

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....5**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....12**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....18**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....21**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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
ОК01.Выбирать способы решения задач в профессиональной деятельности,	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных	Распознавать задачу или проблему профессиональном и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный в котором приходится

<p>применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. 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 Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную</p>	<p>контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. 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. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне</p>	<p>работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
---	---	---	--

	информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности	информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентом.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Понимать значимость своей профессии (специальности)	Описывать значимость своей профессии Презентовать	Сущность гражданско-патриотической позиции

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 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>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>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,</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

	<p>- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, 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 и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной</p>	<p>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). 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.</p>
--	---	--	---

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>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"> -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных 	<p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей.</p>
--	--	--	---

		<p>кондитерских изделий.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>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 организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	72
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия (если предусмотрено)	24
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		34	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Вариативная часть	Уровень освоения	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация основные типы и классы организаций питания.	2	2	
	2. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Вариативная часть		2	
	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			
	Содержание учебного материала Вариативная часть	Уровень освоения	30	
1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, цехов на предприятии общественного питания.	2	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	2. Характеристика, назначение и особенности деятельности горячего и холодного, цехов на предприятии общественного питания.		2	
	3. Характеристика, назначение и особенности деятельности кондитерского, цеха на предприятии общественного питания.		2	
	4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери.		2	
	5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		2	
	6. Виды и назначение стеклянной посуды на предприятии общественного питания. Вариативная часть		2	
	7. Виды и назначение металлической посуды и инвентаря на предприятии общественного питания.		2	
	8. Виды и назначение столового белья на предприятии общественного питания.		2	
	9. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном и кондитерском цехе.		2	
	10. Организация реализации готовой кулинарной продукции.		2	
	Тематика практических занятий		10	
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, овощной заготовочный цех (по индивидуальному заданию)		2	
	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, мяса, птицы, мясной и рыбный заготовочный цех(по индивидуальному заданию)		2	
	Практическое занятие № 3 Организация реализации готовой кулинарной		2	

	продукции, горячий цех (по индивидуальному заданию)				
	Практическое занятие № 4 Организация реализации готовой кулинарной продукции, холодный цех (по индивидуальному заданию)	2			
	Практическое занятие № 5 Организация рабочих мест повара по обработке кондитерского сырья. Организация реализации готовой кондитерской продукции (по индивидуальному заданию)	2			
	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				
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		38		
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала Вариативная часть	Уровень освоения	20	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1. Классификация механического оборудования.	2	2		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов.	2	2		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.	2	2		
	4. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	2	2		
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	2	2		
	Тематика практических занятий				10
	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля		2		
Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		2			

	<i>Практическое занятие №8</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		2	
	<i>Практическое занятие №9</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста		2	
	<i>Практическое занятие №10</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста		2	
	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			
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		2	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		2	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи.		2	

	Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое работа №11 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.		2	
	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			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Вариативная часть			
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования.	2	2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		2	
	3. Характеристика холодильного оборудования КХН и КХС		2	
Тематика практических занятий		2		
Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2		
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и лаборатории кулинарного производства

Оборудование кабинета

доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся 20-30 человек;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование

Электроплита

Электросковорода

Жарочный шкаф

Планетарный миксер

Пароконвектомат

Электромясорубка

Холодильное оборудование

Кухонный комбайн

Соковыжималка

Пароварка

Миксер

Блендер

Электровафельница

Регулируемые по высоте производственные столы

Стеллажи для хранения инвентаря и посуды

Весы электронные

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест

Учебной кухни ресторана:

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки;; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка;

ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастрорёмкости; кастрюли; сотейники;

молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной;

нож для потрошения тушек; нож шпиговальный; топорик-молоток; ножи-рубаки; металлические ящики или лотки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Анохина Ж.С., Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания М:Академия, 2019.

Дополнительные источники:

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М., 2011.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр Академия», 2013.

Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-13.htm
2. <http://base.garant.ru/166149/>
3. <http://www.ytechnolog.ru/books/food-technology.html>
4. http://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/20-texnologicheskoe-oborudovanie.html

3.3. 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп	Оценка 5 «отлично»: <ul style="list-style-type: none"> • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических 	Выполнение практических работ № 1, 2, 3, 4, 5. Выполнение лабораторных работ №1, 2, 3, 4. Устный опрос Тестирование по

<p>технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>знаниях по избранной теме; Излагает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p> <ul style="list-style-type: none"> • стиль изложения корректен; • допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; • при тестировании набрано баллов 90-100% 	<p>разделам 1, 2 Контрольные работы №1,2</p>
--	---	--

	<p>Оценка 4 «хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; • допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. • При тестировании набрано баллов 80-90% <p>Оценка 3 «удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; • допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. • При тестировании набрано баллов 70-80% <p>Оценка 2 «неудовлетворительно» при</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;</p>	<p>Оценка 5 «отлично»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; • организует рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и 	<p>Практическая работа № 1, 2, 3, 4, 5. Лабораторная работа №1, 2, 3, 4. Практические задания письменные отчёты; ситуационные задачи, теоретическое собеседование</p>

<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации</p> <p>•Оценка 4 «хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; • использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации • обеспечивает выполнение практического задания <p>Оценка 3 «удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; • не соблюдает 	
--	--	--

	<p>последовательность выполнения операций;</p> <ul style="list-style-type: none">• умело пользуется инструкциями и нормативными документами <p>Оценка 2</p> <p>«неудовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none">• аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;• допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;• не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами	
--	--	--



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 484f44a876c3f92256d46c117587aae4

Целостность документа подтверждена

Владелец **ГПОУ ЗабТПТиС**

Действителен с 30.11.2022 по 23.02.2024 г.