

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ПГК»
_____ Минакова Н. И.
« ____ » _____ 2018г.

Программа учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Приаргунск, 2018г.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ЛГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного профиля

« ____ » _____ 2018г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу или проблему профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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 информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи/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 информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>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>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специаль-</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной дея-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессио-</p>

личностное развитие.	ности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	тельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нальная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции 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.

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</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>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения. На профессиональные темы</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, -</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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,</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. Требования охраны труда, пожарной 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). Возможные послед-</p>

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повар 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 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. Выбирать оборудование,</p>	<p>ствия 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>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>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 кондитерских изделий. <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</p>	
--	--	--	--

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	108
в том числе:	
теоретическое обучение	86
Лабораторно практические занятия	22
Самостоятельная работа 10%	10
контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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			40	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	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
	1. Классификация основные типы организаций питания.	2	2	
	2. Основные классы предприятий общественного питания.		2	
	3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания		2	
	4. Структура управления рестораном		2	
	Содержание учебного материала	Уровень освоения	32	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
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания.	2	2	
	2. характеристика и организация работы овощного, мясного и рыбного цехов.		2	
	3. Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных организаций питания. <i>в том числе самостоятельная работа ответить на вопросы 1ч</i>		2	
	4. Характеристика и организация рабочих мест холодного цеха		2	
	5. Характеристика и организация рабочих мест горячего цеха.		2	
	6. Характеристика и организация работы кондитерского цеха.		2	
	7. Характеристика и организация работы моечной кухонной посуды		2	
	8. Характеристика и организация работы складских помещений. <i>в том числе самостоятельная работа ответить на вопросы 1ч</i>		2	
	9. Классификация, виды и характеристика кухонной посуды.		2	
	10. Классификация, виды и характеристика столовой посуды, приборов, столового белья. <i>в том числе самостоятельная работа «Защита презентаций по те-</i>		4	

	<i>ме» 1ч</i>			
	11. Правила отпуска и хранения готовых блюд. <i>в том числе самостоятельная работа тестирование 1ч</i>		2	
	Лабораторная работа № 1		2	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).			
	Практическое занятие № 1		2	
	1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной, горячей и кондитерской продукции кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
	Практическое занятие № 2		2	
	Тема: Принципы организации кулинарного и кондитерского производства			
	1. Организация реализации готовой кулинарной продукции.			
	2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания			
	Контрольная работа №		2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			68	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	32	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. Общие сведения о машинах. Понятие о машинах. Основные детали машин, их характеристика, назначение. Сведения о передаточных механизмах <i>в том числе самостоятельная работа зарисовать передаточные механизмы. 1ч</i>	2	2	
	2. Универсальные приводы. Характеристика, устройство, назначение		2	
	3. Машины и механизмы для обработки овощей и картофеля. <i>в том числе самостоятельная работа 30 мин составить схему оборудования</i>		2	
	4. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей и картофеля.		2	
	5. Машины для обработки мяса. Мясорубка, Фаршемешалки <i>в том числе самостоятельная работа 30 мин составить схему оборудования</i>		2	
	6. Машины для формовки котлет, машины для рыхления мяса		2	
	7. Машины для подготовки кондитерского сырья		2	
	8. Машины для дробления кофе.		2	
	9. Тестомесильные машины		2	
	10. Тестораскаточные машины.		2	
	11. Взбивальные машины.		2	

	12. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		2	
	13. Охрана труда и техника безопасности. <i>в том числе самостоятельная работа тестирование 1ч</i>		2	
	Практическое занятие №3 Тема: Механическое оборудование		4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста			
	Лабораторная работа № 2 Тема: Механическое оборудование		2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	24	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.	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. Пищеварочные котлы. Назначение пищеварочных котлов, режимы работы. <i>в том числе самостоятельная работа зарисовка схем 1ч</i>		2	
	3. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.		2	
	4. Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным обогревом.		2	
	5. Специализированные жарочные аппараты. Фритюрницы.		2	
	6. Жарочные и пекарные шкафы.		2	
	7. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций		2	
	8. Водогрейное оборудование.		2	
	9. Оборудование для раздачи пищи. <i>в том числе самостоятельная работа составить схему установки раздаточных 1ч</i>		2	
	10. Инновационное оборудование. <i>в том числе самостоятельная работа защита презентаций 1ч</i>		2	
	Практическое занятие №4 Тема: Тепловое оборудование		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			

	Лабораторная работа № 3 Тема: Тепловое оборудование		2		
	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.				
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	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 и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения	2	2		
	2. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены в том числе самостоятельная работа с нормативной документацией 1ч		2		
	Практическое занятие №4 Тема: Холодильное оборудование		2		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования				
	Лабораторная работа №5 Тема: Холодильное оборудование		2		
Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования					
	Контрольная работа		2		
Всего:			108		

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

Технологическое оборудование:

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки мясорубка; блендер; миксер;
холодильник; жарочный шкаф; электроплита;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер;
средства аудиовизуализации;
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование:

моечная ванна;
универсальный привод;
холодильник;
жарочный шкаф;
электроплита;

Оснащение рабочих мест

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка;
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники;
молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной;
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки;
мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл;
металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Анохина Ж.С Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места – М.: Издательский центр Академия», 2019г
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М., 2018.
3. Радченко Л.А. организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М., 2017.
2. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания, - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания

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

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

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

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (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 из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной 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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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 работник и 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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Оценка 5 «отлично»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических 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 • стиль изложения корректен; • допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; • при тестировании набрано баллов 90-100% <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 обоснова- 	<p>Выполнение практических работ № 1, 2, 3, 4, 5. Выполнение лабораторных работ №1, 2, 3, 4. Устный опрос Тестирование по разделам 1, 2 Контрольные работы №1,2</p>

	<p>ния для полного раскрытия темы недостаточно;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 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>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 пожарной безопасности; <p>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; 	<p>Практическая работа № 1, 2, 3, 4, 5. Лабораторная работа №1, 2, 3, 4. Практические задания письменные отчёты; ситуационные задачи, теоретическое собеседование</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 последовательность выполнения операций; • умело пользуется инструкциями и нормативными документами <p>Оценка 2 «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 	
--	--	--

5. Возможности использования программы в других ПООП

Данная программа может использоваться в ПООП по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».