

Приложение 4.23

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)

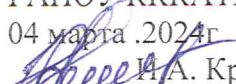
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2024 г.

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения «Организация
и технология
в сфере бытового обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.
Руководитель УМО

 Обломий А.С

Согласовано
Старший методист
ГАПОУ КККАТК
04 марта 2024г
 И.А. Крикливая

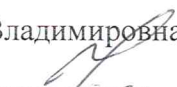
Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК
04 марта 2024г.
Ю. Метленко



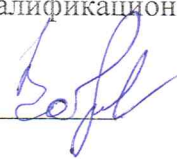
Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04 марта 2024

Рабочая программа по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 27.05.2022 г. № 368, зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., Регистрационный № 44898), (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, Приложение 2.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.


Организация разработчик:

1. ГАПОУ КК КАТК Усатая Наталья Владимировна преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); 

2. ГАПОУ КК КАТК Обломий Антонина Сергеевна преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); Заслуженный учитель Кубани _____

Рецензент: 

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер-технолог

Рецензент: 

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- Объем образовательной программы -66
- теоретическое обучение 44 часов,
- в том числе : лабораторные и практические занятия 20 часов
- в том числе самостоятельной работы 4 часа.

Рабочая программа по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-
Товаровед , высшая квалификация

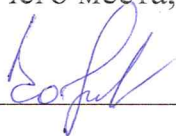
Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 66 часов, в том числе: объем образовательной программы 62 часа, в том числе : лабораторные и практические занятия 20 часов, самостоятельной работы обучающегося 4 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения.

Рецензент: _____



О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР13, ЛР14	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	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

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	66
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия, в том числе	20
В т.ч. самостоятельная работа ²	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

² Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	27	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p>	6	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13,ЛР14</p>
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p>	11	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13,ЛР14</p>

³В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	10	
	ПЗ №1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4	
	ПЗ № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	ПЗ № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	СР №1: Организация рабочих мест повара в горячем цехе.	2	

Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13,ЛР14
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	12	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	
	ПЗ № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
ПЗ № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2		
СР №2 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров;	1		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07,

Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13,ЛР14
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и самостоятельная работа обучающихся	4	
	ПЗ № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	ПЗ № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	СР№3 Пищеварочное оборудование: пищеварочные котлы ; Многофункциональное оборудование (пароконвектоматы)	1	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13,ЛР14
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	ПК 5.1-5.5

Дифференцированный зачет	2	
Всего	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организация рабочего места», оснащенный оборудованием: Рабочее место преподавателя: стол-1 шт., стул – 1 шт.; рабочие места студентов: стулья - 33 шт., стол – 16 шт.; меловая доска – 1 шт., книжный шкаф– 1 шт.; ноутбук учителя (ноутбук оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U with Radeon Graphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) - 1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., шкаф для хранения муляжей (инвентаря) - 2 шт., набор столовой фарфоровой посуды – 6 комплектов, набор металлической посуды -1 комплект, набор стеклянной и хрустальной посуды - 2 комплекта, набор столовых приборов – 10 комплектов, плакаты:

1. Рыбоочиститель РО-1
2. Плита электрическая секционно-моделированная ПЭСМ-4ШБ
3. Электрический шкаф ЭШ-3М
4. Универсальная машина с овощерезкой 822-10М
5. Котлетоформовочная машина МФК-2240
6. Мясорыхлительная машина МРМ-15
7. Хлеборезательная машина АХМ-300Т
8. Мясорубка МИМ-82
9. Весы товарные передвижные ТИПА-ВСП
10. Холодильный низкотемпературный прилавок ПХИ-2-2
11. Холодильные среднетемпературные витрины ВХС-2-24
12. Весы настольные циферблатные РН-3Ц-13У
13. Классификация торговых весов и принцип их устройства.
14. Прилавки-витрины 4ХПН
15. Холодильная среднетемпературная секционная витрина ВХС-2-3,15Д
16. Холодильный среднетемпературный секционный прилавок ПХС-2-1,25

Мультимедийный контент по темам: «Классификация и характеристика основных типов организаций питания», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование», «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства», «Механическое оборудование», дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим работам – 1 экз.).

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих

программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Москва : Академия, 2020. - 237

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, Авторы: Гайворонский Константин Яковлевич, Щеглов Николай Григорьевич
Издательство: НИЦ ИНФРА-М, Год издания: 2022 <https://znanium.ru/read?id=388041>

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания, НИЦ ИНФРА-М, 2021 <https://znanium.ru/read?id=360309>

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

8. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

9. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁴	Критерии оценки	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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ОП.03 в виде: - письменных/ устных ответов.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным</p>

⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>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 пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---

