

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАЦГОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 148-О от «01» сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего
места**

19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Разработчик:

Макаренко.А.Р - мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

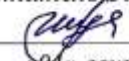
на заседании предметно-цикловой комиссии
экономических дисциплин, торговли и
общественного питания

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 ч,

самостоятельной работы обучающихся – 16 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Техническое оснащение и организация рабочего места, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|----------|--|
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПК3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 5.1., | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |

| | |
|---------|--|
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| <i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i> | |

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: Техническое оснащение и организация рабочего места.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Тип урока | Литература | ТСО, наглядные пособия | Дата проведения | |
|--|---|---|--------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. | | | | | | | |
| Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания (4 ч.) | Содержание | 4 | | | | | |
| | в том числе практических работ | 2 | | | | | |
| | 1 | Классификация, типов предприятий общественного питания | 2\2 | Урок изучения нового материала | [5] стр 14-20 | Книги | |
| | ВСП | Сообщение «Характеристика предприятий общественного питания» подбор материала | 1\1 | | | | |
| | | Практические занятия | | | | | |
| | 2 | Практическая работа № 1 Составить таблицу отличий предприятий общественного питания | 2\4 | Урок практич. Прим. знаний | [5] стр 24-41 | Плакаты | |
| | ВСП | Сообщение «Характеристика ресторанов» | 1\2 | | | | |
| Тема 2.1 Организация работы заготовочных цехов (8ч.) | Содержание | 8 | | | | | |
| | в том числе практические работы | 4 | | | | | |
| | 3 | Особенности работы овощного цеха, устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря, ТБ | 2\6 | Урок изучения нового материала | [5] стр 145-152 | | |
| | ВСП | Учить устройство, принцип действия МОК | 1\3 | | | | |
| | 4 | Особенности работы мясо-рыбного цеха, организация технологического процесса и устройство, назначение основных видов оборудования и инвентаря. | 2\8 | Комбинированный урок | [5] стр 24-41 [2] стр 41-50 | схема цеха | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1\4 | | | | |
| | | Практические занятия | 4 | | | | |
| 5 | Организация рабочих мест повара в овощном цехе для очистки клубнеплодов, зелени | 2\10 | Практический | Сборник рецептов | схема овощного | | |

| | | | | | | | |
|--|---|--|----------|--------------------------------------|---------------------|------------------------------|--|
| | | | | | | цеха инвентарь | |
| | ВСП | Схема рабочего места повара по обработке картофеля | 1\5 | | | | |
| | 6 | Организация рабочих мест повара в мясо-рыбном цехе при приготовлении полуфабрикатов из мяса. | 2\12 | Урок практич. Прим. знаний | Сборник рецептур | Плакаты посуда | |
| | ВСП | Схема рабочего места повара по обвалке мяса | 1\6 | | | | |
| Тема 2.2 Организация работы доготовочных цехов (8 ч.) | Содержание | | 8 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 4 | | | | |
| | 7 | Особенности работы горячего цеха. Организация технологического процесса, устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря горячего цеха правила использования | 2\14 | Урок изучения нового материала | [5] с. 143 - 151 | Плакаты, схема размещ. | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта. Учить принцип действия протирачной машины | 1\7 | | | | |
| | 8 | Особенности работы холодного цеха. Организация технологического процесса. Устройство и назначение основных видов оборудования холодного цеха. | 2\16 | Комбинированный урок | [5] с. 184-216 | Иллюстрации , плакаты | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1\8 | | | | |
| | Практические занятия | | | | | | |
| | 9 | Организация рабочих мест в горячем цехе в суповом отделении для приготовления бульонов. | 2\18 | | | | |
| | ВСП | Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский» | 1\9 | | | | |
| 10 | Размещение оборудования, организация труда, режим работы холодного цеха | 2\20 | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-----------|------------------------------|---------------------------------|--|--|
| | ВСП | Схема рабочего места по приготовлению бутербродов | 1/10 | | | | |
| Тема 2.3 Организация работы раздат. (2 ч) | Содержание | | 2 | | | | |
| | 11 | Виды раздат, раздаточное оборудование. Организация рабочего места раздатчика. | 2\22 | Комбинированный | [5] с. 265-285 [2] с 180-187 | Плакаты иллюстрации | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1\11 | | | | |
| Тема 2.4 Организация работы кондитерского цеха. (8ч.) | Содержание | | 8 | | | | |
| | в том числе практические работы | | 4 | | | | |
| | 12 | Особенности работы кондитерского цеха. Организация технологического процесса | 2\24 | Комбинированный | [5] с. 242-260 | Иллюстрации | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1\12 | | | | |
| | 13 | Устройство и назначение основных видов оборудования и инвентаря кондитерского цеха правила их безопасного использования. | 2\26 | Комбинированный урок | [2] с. 72-87 134-167 | Иллюстрации Рисунки оборудования | |
| | ВСП | Учить принцип действия взбивальной машины | 1\13 | | | | |
| | Практические занятия | | 14 | | | | |
| | 14 | Организация рабочих мест для подготовки сырья и инвентаря в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий. Техника безопасности. | 2\28 | Практический на производстве | [2] с. 72-87 134-167 | оборудования | |
| | ВСП | Учить принцип действия тестомесильной машины | 1\14 | | | | |
| | 15 | Составить схему рабочего места кондитера по замесу теста | 2\30 | Практический на производстве | [2] с. 72-87 134-167 | Натур образцы оборудования | |
| ВСП | Учить технику безопасности при работе с взбивальной машиной | 1\15 | | | | | |
| Тема 3 | Содержание | | 2 | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-----|---|------|--------------------------------|----------------|--------------------|--|
| Учет сырья и готовой продукции на производстве. (2 ч.) | 16 | Учет реализации и отпуска готовой продукции. Виды меню. Нормативная документация предприятий общественного питания | 2\32 | Урок изучения нового материала | [5] с. 109-112 | образцы документов | |
| | ВСП | Составление опорного конспекта | 1\16 | | | | |

4. Условия реализации общепрофессиональной дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование рабочих мест:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации);
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар, кондитер»;
- комплект УМК.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные источники:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для начального профессионального образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для начального профессионального образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
4. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д., Феникс, 2003. – 288 с.
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. переработки – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1] с. – (СПО).
6. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во «Феникс». – 2004. 384 с. Серия (НПО).

4.2.2 Дополнительная литература

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. 608 с.: ил
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

4.2.3 Официальные и профессиональные сайты:

- федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[http //www.otdel_po_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы учебной дисциплины определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого мышления преподавателю рекомендуется применять различные методы современного обучения, широко использовать наглядные пособия и технические средства обучения; организовывать групповые и индивидуальные методы и формы работы; сопровождать объяснение материала демонстрацией приемов работы, практическими заданиями и расчетами. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и дополнительной литературой. В рабочей программе учебной дисциплины сформулированы требования к результатам их освоения.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по практическим работам, контрольные работы.

Итоговая аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

В процессе освоения дисциплины необходимо создавать условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по данной дисциплине высшее или среднее профессиональное образование.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки. |
|---|---|--|
| <p>ПК 1.1-1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1-2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 3.1.-3.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых супов и соусов.</p> <p>ПК 4.1.- 4.3. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из рыбы.</p> <p>ПК 5.1.-5.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд из мяса и домашней птицы.</p> | Умение подбирать и размещать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. | Выполнение и защита практической работы. |
| | Умение организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд и гарниров. | Текущий контроль в форме: тестов по темам раздела; контрольных работ; контрольных срезов (тест); наблюдений за выполняемой работой на основании оценочного листа, согласно профессиональных компетенций. |
| | Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря. | Устный экзамен. |
| | Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования и производственного инвентаря | |
| | Умение пользоваться нормативной документацией предприятий общественного питания | |
| | Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. | |
| | Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ и санитарных норм. | |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ПК 6.1-6.4. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых холодных блюд и закусок.</p> <p>ПК 7.1-7.3. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 8.1-8.6. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> | <p>Умение подбирать и размещать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Умение организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд и гарниров. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря. .Выполнение мелкого ремонта основного технологического оборудования и производственного инвентаря</p> | <p>Выполнение и защита практической работы.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестов по темам раздела; контрольных работ; контрольных срезов (тест); наблюдений за выполняемой работой на основании оценочного листа, согласно профессиональных компетенций; Устный экзамен.</p> |
| | <p>Умение пользоваться нормативной документацией предприятий общественного питания</p> | |
| | <p>Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ и санитарных норм.</p> | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства.</p> | <p>Собеседование с обучающимися.</p> |
| | <p>Участие в рамках предметной недели и НПК.</p> | <p>Наблюдения. Интерпретация результатов наблюдений</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики. | за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности; | Наблюдение. Записи в учебном журнале. Экспертная оценка. Выполнение практических заданий. |
| | Демонстрация навыков самостоятельной практической работы. | |
| | Умения видеть проблему и наметить пути её решения. | |
| | Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности. | |
| | Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации. | |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий. | Экспертная оценка. Наблюдение на практических занятиях. Собеседование с работодателями. Отчётов о прохождении производственной практике. Защита исследовательских работ. |
| | Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения. | |
| | Определение оценки качества проделанной работы. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - Уровень знаний учащихся для формирования ПК. | Опрос. Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях. Экспертная оценка. |
| | Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни. | |
| | Умения использовать различные источники информации. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные | Оформление документации с использованием информационных технологий. | Наблюдение на практических занятиях. |

| | | |
|---|---|--|
| технологии в профессиональной деятельности. | Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах. | Оценка качества оформления самостоятельных работ. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умение работать в команде. | Наблюдение. Экспертная оценка социальной активности. Собеседование с работодателями. |
| | Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности. | |
| | Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися. | |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении блюд. | Экспертная оценка. Наблюдение. |
| | Соблюдение санитарных норм и правил. | |