

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 404 от «30» 08 20 19 года

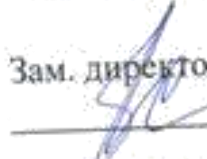
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от «30» 08 20 19 г.

Буй, 2019

Согласовано

Зам. директора по УТР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М.В. Кушнир

Рассмотрено

на заседании ПЦК

общепрофессиональных

дисциплин

Протокол № от 30 августа

20 19 г.

Председатель цикловой

комиссии

 В.С. Габидулина

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/ по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

Составитель:

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»  Лебедев С.Ю.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном 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.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится 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.

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	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	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	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	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем учебной нагрузки обучающегося (всего)	88
Обучение по дисциплине	70
Теоретическое обучение	23
лабораторные занятия	47
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная аттестация: консультации-4 часа; экзамен-6 часов	10

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 в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	28	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	ПК 1.1-1.5
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа 1: Планировка помещений	1	ПК 5.1-5.5
Тема 1.2	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	ПК 3.1-3.6
	3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	ПК 4.1-4.5

4. Характеристика способов кулинарной обработки	1	ПК 5.1-5.5
5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	
7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
8. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
9. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
10. 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	1	
Тематика практических занятий	13	ОК 1-7, 9, 10
Практическая работа №1 Организация рабочих мест повара по обработке овощей	1	ПК 1.1-1.5
Практическая работа №2 Организация рабочих мест повара по обработке мяса	1	ПК 2.1-2.8
Практическая работа №3 Организация рабочих мест повара по обработке птицы	1	ПК 3.1-3.6
Практическая работа №4 Организация рабочих мест повара по обработке рыбы	1	ПК 4.1-4.5
Практическая работа №5 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	1	ПК 5.1-5.5
Практическая работа №6 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	1	
Практическая работа №7 Организация работы кондитерского цеха.	1	
Практическая работа №8 Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	

	Практическая работа №9 Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции	1	
	Практическая работа №10 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	
	Практическая работа №11 Техника безопасной эксплуатации оборудования в кондитерском цехе согласно технологическому процессу	1	
	Практическая работа №12 Схема расстановки оборудования в холодном цехе согласно технологическому процессу	1	
	Практическая работа №13 Схема расстановки оборудования в горячем и цехе согласно технологическому процессу	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа2: Составить план работы повара на смену в цехе на 12 часов	1	
	Самостоятельная работа3: Разработать схему расстановки оборудования в цехах	1	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	60	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10
	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	1	ПК 1.1-1.5
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 3.1-3.6
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 4.1-4.5
	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 5.1-5.5
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	

	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	16	
	Практическая работа №14 Изучение схем и плакатов аппаратов включения, защиты и контроля	1	
	Практическая работа №15 Изучение плакатов частей и деталей машин.	1	
	Практическая работа №16 Изучение схем частей и деталей машин для обработки овощей и картофеля	1	
	Практическая работа №17 Изучение схем частей и деталей машин для обработки зелени, грибов, плодов.	1	
	Практическая работа №18 Изучение схем частей и деталей машин для обработки мяса	1	
	Практическая работа №19 Изучение схем частей и деталей машин для обработки рыбы	1	
	Практическая работа №20 Изучение схем частей и деталей машин для просеивания муки	1	
	Практическая работа №21 Изучение схем частей и деталей машин для перемешивания теста	1	
	Практическая работа №22 Изучение схем частей и деталей машин для раскатки теста	1	
	Практическая работа №23 Изучение схем частей и деталей машин для измельчения продуктов.	1	
	Практическая работа №24 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	1	
	Практическая работа №25 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	1	
	Практическая работа №26 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для	1	ОК 1-7, 9, 10

обработки мяса		ПК 1.1-1.5
Практическая работа №27 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы	1	ПК 3.1-3.6
Практическая работа №28 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	ПК 4.1-4.5
Практическая работа №29 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста	1	ПК 5.1-5.5
Самостоятельная работа обучающихся	10	
Самостоятельная работа4: Составить таблицу частей и деталей машин с назначением и устройством	1	
Самостоятельная работа5: Схема универсального привода со сменными механизмами.	1	
Самостоятельная работа6: Новые машины для обработки овощей	1	
Самостоятельная работа7: Новые и зарубежные машины для приготовления и обработки теста.	1	
Самостоятельная работа8: Машины для приготовления теста.	1	
Самостоятельная работа9: Новые машины для обработки мяса и рыбы.	1	
Самостоятельная работа10: Машины зарубежного производства, правила эксплуатации	1	
Самостоятельная работа11: Техника безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса	1	
Самостоятельная работа12: Техника безопасной эксплуатации фаршемешалок.	1	
Самостоятельная работа13: Техника безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	1	
Содержание учебного материала	3	

Тема 2.2 Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 3.1-3.6
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	14	
	Практическая работа №30 Изучение устройств по натуральным образцам, плакатам	1	
	Практическая работа №31 Изучение схем и деталей варочного оборудования	1	
	Практическая работа №32 Изучение схем и деталей теплового оборудования -электроплиты	1	ОК 1-7, 9, 10
	Практическая работа №33 Изучение схем и деталей теплового оборудования –пекарские шкафы	1	ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6
	Практическая работа №34 Изучение схем и деталей теплового оборудования – электрические сковороды, грили.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа №35 Изучение принципа работы теплового варочного оборудования	1	
	Практическая работа №36 Изучение принципа работы теплового жарочного оборудования	1	
	Практическая работа №37 Приобретение эксплуатационных навыков теплового оборудования	1	
	Практическая работа №38 Изучение устройства и принцип работы аппаратов для выпекания	1	
	Практическая работа №39 Изучение правил безопасной эксплуатации	1	

	многофункционального теплового оборудования.		
	Практическая работа №40 Изучение устройства вспомогательного оборудования.	1	
	Практическая работа №41 Изучение принципа работы вспомогательного оборудования.	1	
	Практическая работа №42 Правила безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования	1	
	Практическая работа №43 Изучение вспомогательного оборудования по макетам и наглядным пособиям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Самостоятельная работа14: Классификация тепловых аппаратов.	1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 1.1-1.5
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	ПК 2.1-2.8
	Тематика практических занятий	4	
	Практическая работа №44 Изучение компрессионных машин по натуральным образцам.	1	ПК 3.1-3.6
	Практическая работа №45 Изучение принципа работы Холодильного оборудования по натуральным образцам.	1	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа №46 Изучение принципа работы компрессионных машин по натуральным образцам	1	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа №47 Изучение принципа работы льдогенератора.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа15: Схема холодильного оборудования	1	
	Самостоятельная работа16: Плиты без применения наплитной посуды. Типы, устройство, принцип работы.	1	
	Самостоятельная работа17: Правила эксплуатации электроплит. Пищеварочные котлы.	1	



	Самостоятельная работа18: Электрические фритюрницы Составление таблицы вспомогательного оборудования	1	
Всего:		88	
Промежуточная аттестация: консультации- 4 часа; экзамен-6 часов		10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Технического оснащения и организации рабочего места», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер

Оборудование учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха, рабочих мест в них:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. В.В.Усов, Организация производства и обслуживания, М.; Академия, с. 432, 2012 г.
7. В.П.Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.; Академия, с. 320, 2012 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. 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>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html- Журнал «Питание и общество»
8. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
9. www.pitportal.ru – Весь общепит России
10. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
11. www.fipi.ru
12. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
13. www.gost.prototypes.ru - Каталог ГОСТов
14. www.lib.rus - Либрусек: электронная библиотека
15. www.meduniver.com - Медицинский портал
10. www.standard.ru - Открытый портал по стандартизации

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тет-радь - М.: Академия, 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i> <i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	<i>Текущий контроль</i> <i>при проведении:</i> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация <i>в форме экзамена по МДК в виде:</i>

		-письменных/ устных ответов, -тестирования.
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	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно й) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Пронумеровано, прошнуровано
и заверено печатью 19

Викторова Т.А.
руководитель

Директор Викторова Т.А. Чупрова

«30» августа 2016 г.

