

**Приложение П.8
к ПООП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565,

-примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

Разработчик:

Е.Н. Буторина, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права УПС»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК _____ / Н.А. Балдыкова /

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организации питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций:

ОК 01 «Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам»

ОК 02 «Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности»;

ОК 03 «Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие»

ОК 04 «Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами».

ОК 05 «Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста»

ОК 07 «Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях».

ОК 10 «Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках»

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> – минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе практические занятия	28
теоретическое обучение	30
Консультация	2
Самостоятельная работа обучающегося по подготовке к экзамену	6
промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование		20	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10</p>
Тема 1.2. Универсальные приводы, универсальные кухонные машины	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1</p>
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы. Решение</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1</p>

	задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров, для подготовки кондитерского сырья		4	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров, для подготовки кондитерского сырья. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		4	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, измельчения продуктов в замороженном виде. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Раздел 2. Тепловое оборудование		20	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования		4	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	2	
	Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 2.2. Варочное оборудование		4	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала	2	
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 2.3. Жарочное оборудование		4	ОК 01, 02, 03, 04,
	Содержание учебного материала	2	

	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		05,07,10 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование, СВЧ-аппараты		4	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов, СВЧ-аппаратов. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи. Оборудование для бариста		4	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи, бариста. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Раздел 3. Холодильное оборудование		6	
Тема 3.1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		2	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10
	Содержание учебного материала		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		
Тема 3.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки), льдогенераторы		2	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10
	Содержание учебного материала		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6	

Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	2	ОК 01, 02, 03, 04, 05,07,10 ПК 1.1,ПК 2.1,ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Практические занятия	6	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
Консультация		2	
Самостоятельная работа обучающихся	Подготовка к экзамену	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный оборудованием:

Доска учебная
Стол преподавателя
Стул преподавателя
Столы ученические
Стулья ученические
Мультимедийный проектор (переносной)
Ноутбук (переносной)
Учебные фильмы
Экран переносной

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая с жарочным шкафом;
Фритюрница;
Электрогриль;
Фондюшница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер;
Мясорубка;
Овощерезка;
Слайсер;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Подовая печь (для пиццы);
Тестомесильная машина;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/456431>

Дополнительные источники:

УМК по дисциплине
Паспорта на оборудование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование, оценка творческих работ, оценка практической работы. Итоговая аттестация – экзамен</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания 	<p>Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование, оценка творческих работ, оценка практической работы. Итоговая аттестация – экзамен</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-определяет методы решения профессиональных задач; -своевременно выполняет задания;	наблюдение; - беседа; -оценка
ОК 02 . Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- производит поиск, анализирует и осуществляет интерпретацию информации для выполнения профессиональных задач; - ориентируется при выполнении заданий	практической работы; --оценка творческих работ;
ОК 03. Планировать и реализовывать	- ориентируется при планировании и реализации	-оценка докладов,

собственное профессиональное и личностное развитие	профессиональных и личностных задач развития	сообщений.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- умеет работать в коллективе и команде; - проявляет коммуникабельность во взаимодействии	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- проявляет умение использовать устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- ориентируется в действиях сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, действиях в чрезвычайных ситуациях	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	- владеет умением пользования профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование, оценка творческих работ, оценка практической работы.</p> <p>Наблюдение; беседа; -оценка докладов, сообщений.</p> <p>Итоговая аттестация – экзамен</p>