Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

СОГЛАСОВАНО
Председатель правления
ПО «ПИЩЕВИК»
_____Зайнагутдинова С. Р.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
Аургазинский
многопрофильный колледж
_____ Худайбердин М.Ш.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер,
срок обучения 3 года 10 месяцев (2020-2024).

форма обучения очная

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных предметов
Протокол заседания № 1
«28» 08 2020 г.

с. Толбазы, 2020

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.19 «Повар, кондитер».

Организация разработчик – Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Аургазинский многопрофильный колледж.

Разработчик: Хасанов Фаниль Сайранович, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической (предметной) комиссии

Протокол заседания № от « » 2020г.

Председатель цикловой методической (предметной) комиссии

Тихонов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения программы ……4

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы……4

1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины……4-11

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий……..12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины……..13-19

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины……20

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению…….....20

3.2. Информационное обеспечение обучения……..21-22

3.3. Организация образовательного процесса……..23-24

3.4. Кадровое обеспечение……..24

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……..25-27

5. Реализация воспитательной программы……....28-31

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***уметь***:

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***знать*:**

– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы	Распознавание сложных	Распознавать задачу и/или проблему в	Актуальный профессиональный и

решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего	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. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	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. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

руководством, клиентами.	деятельность		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения .
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

	Ведение общения на профессиональные темы	и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные Темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.			

ПК 1.1-1.4 **2.1-2.8** **3.1-3.6** **4.1-4.5** **5.1-5.5**	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	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 и 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	46
в том числе:	
Самостоятельная учебная работа	4
Учебных занятий	42
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**		**18**	
Тема 1.1 **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	4	*ОК 1-7, 9, 10,11* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	*1,2*		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
Тема 1.2 **Принципы организации кулинарного и**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*	8	*ОК 1-7, 9, 10,11* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6*
	1. Характеристика,назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика	*1,2*		

кондитерского производства	структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.			***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	***1,2***		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	***1,2***		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	***2***		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	***2***		

	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	***2***		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	***2***		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	***2***		
	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	***2***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9, 10,11***
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8***
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	***ПК 5.1-5.5***
	Самостоятельная работа обучающихся			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
Раздел 2	***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***		**24**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	8	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной	***2***		

	эксплуатации			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	***2***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		-	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	8	***ОК 1-7, 9, 10,11*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика	***2***		

	безопасности. Правила безопасной эксплуатации			***ПК 5.1-5.5***
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	***3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		1	

	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	2	***ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
Консультации			-	
Дифференцированный зачет			-	
Всего:			46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарно-кондитерского производства, учебного кулинарно-кондитерского цеха**.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;
– рабочее место преподавателя;
– комплект учебно-методической документации;
– наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарно-кондитерского цеха:
    - производственные столы;
    - пекарские шкафы;
    - взбивальные машины, миксер, блендер;
    - электрические плиты;
    - пароконвектомат;
    - настольные электронные весы;
    - бытовые холодильники;
    - посуда;
    - производственный инвентарь;
- сборник нормативно-технической и технологической документации;
- комплект плакатов по технике безопасности.

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (5-е изд., стер.) учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 336 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (1-е изд.) учебник . – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 240 с.

Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд., стер.) учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., пепераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2017
4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2016г.
5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2017г.
6. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2018

Электронные учебники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (3-е изд.) (в электронном формате). – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания , 15-е изд., стер. издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 432 с.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pitportal.ru/ - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного учебной дисциплины предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОУД.09 Экология, ОУ.02 Химия, ОУ 01 Информатика ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Реализация программы УД предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Реализация программы УД обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение дисциплины в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»;получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**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 -тестирования.

безопасности; правила охраны труда в организациях питания.		
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

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	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5. Реализация воспитательной программы

Воспитательные цели должны быть построена на основе базовых национальных ценностей российского общества, таких, как патриотизм, социальная солидарность, гражданственность, семья, здоровье, труд и творчество, наука, образование, традиционные религии России, искусство, природа, человечество, и направлена на воспитание высоконравственного, творческого, компетентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за ее настоящее и будущее, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации, подготовленного к жизненному самоопределению. (выдержка из ФГОС)

№ п/п	Код и наименование модуля из программы воспитания	Реализация модуля
1	**Модуль «Учебный предмет (дисциплина)»**	Реализация педагогическими работниками воспитательного потенциала занятия предполагает следующее (примечание: приведенный ниже перечень видов и форм деятельности носит примерный характер. Если колледж в организации процесса воспитания использует потенциал занятия, то в данном модуле ее разработчикам необходимо описать те виды и формы деятельности, которые используются в работе именно по их предмету и тематике. В реализации этих видов и форм деятельности педагогическим работникам важно ориентироваться на целевые приоритеты, связанные с возрастными особенностями их воспитанников): • установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности; • побуждение обучающихся соблюдать на занятии общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации; • привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с

		получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; • использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения на занятии; • применение на занятии интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на занятии знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которыеучат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; • включение на занятиях игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; • организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одногруппниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; • инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
2	**Модуль «Экскурсии, экспедиции, походы»**	Экскурсии, экспедиции, походы помогают обучающемуся расширить свой кругозор, получить новые знания об окружающей его социальной,

		культурной, природной среде, научиться уважительно и бережно относиться к ней, приобрести важный опыт социально одобряемого поведения в различных ситуациях. На экскурсиях, в экспедициях, в походах создаются благоприятные условия для воспитания у обучающихся самостоятельности и ответственности, формирования у них навыков самообслуживающего труда, преодоления их инфантильных и эгоистических наклонностей, обучения рациональному использованию своего времени, сил, имущества. Эти воспитательные возможности реализуются в рамках следующих видов и форм деятельности (примечание: приведенный ниже перечень видов и форм деятельности носит примерный характер. Если колледж в организации процесса воспитания использует потенциал экскурсий, походов и экспедиций, то в данном модуле Программы ее разработчикам необходимо описать те виды и формы деятельности, которые используются в работе именно их школы. При этом в их реализации педагогическим работникам важно ориентироваться на целевые приоритеты, связанные с возрастными особенностями их воспитанников): регулярные пешие прогулки, экскурсии или походы выходного дня, организуемые в группах их кураторами и родителями обучающихся: в музей, в картинную галерею, в технопарк, на предприятие, на природу (проводятся как интерактивные занятия с распределением среди обучающихся ролей и соответствующих им заданий, например: «фотографов», «разведчиков», «гидов», «корреспондентов», «оформителей»); литературные, исторические, биологические экспедиции, организуемые педагогическими работниками и родителями обучающихся в другие города или села для углубленного изучения биографий проживавших здесь российских поэтов и писателей, произошедших здесь исторических событий, имеющихся здесь природных и историко-культурных ландшафтов, флоры и фауны; поисковые экспедиции – вахты памяти, организуемые школьным поисковым отрядом к местам боев Великой отечественной войны для поиска и захоронения останков погибших советских воинов; многодневные походы, организуемые совместно с

		организациями, реализующими дополнительные общеразвивающие программы и осуществляемые с обязательным привлечением обучающихся к коллективному планированию (разработка маршрута, расчет времени и мест возможных ночевок и переходов), коллективной организации (подготовка необходимого снаряжения и питания), коллективному проведению (распределение среди обучающихся основных видов работ и соответствующих им ответственных должностей), коллективному анализу туристского путешествия (каждого дня - у вечернего походного костра и всего похода - по возвращению домой); турслет с участием команд, сформированных из педагогических работников, обучающихся и их родителей, включающий в себя, например: соревнование по технике пешеходного туризма, соревнование по спортивному ориентированию, конкурс на лучшую топографическую съемку местности, конкурс знатоков лекарственных растений, конкурс туристской кухни, конкурс туристской песни, конкурс благоустройства командных биваков, комбинированную эстафету; летний выездной палаточный лагерь, ориентированный на организацию активного отдыха обучающихся, обучение навыкам выживания в дикой природе, закаливание (программа лагеря может включать мини-походы, марш-броски, ночное ориентирование, робинзонады, квесты, игры, соревнования, конкурсы).