

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

 С.И.Ляшок  
01 сентября 2022 г.




**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*Тугулым 2022 г.*

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

 / О.С. Маслакова

Утверждаю  
Заведующий филиала  
Семакова Ю.И.  
01 сентября 2022 г.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 «Повар».

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерстватруда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610.

Разработчик: преподаватель Трофимова М.А.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»*

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар». Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии «Повар».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.8	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 1	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 2	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 6	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 7	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 8	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 9	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	150
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	70
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	50
<b>Промежуточная аттестация</b>	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		
<b>Тема 1</b> <b>Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<i>ОК 1-7,8, 9.</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1. Введение. Классификация предприятий общественного питания. Заготовочные и доготовочные предприятия общественного питания		
	2. Основные типы предприятий общественного питания. Рестораны. Кафе. Бары. Столовые. Закусочные.		
	3. Рациональное размещение сети предприятий		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>1</b> Организационная структура предприятия общественного питания.	2	
	<b>2</b> Заготовочные и доготовочные предприятия общественного питания	2	
	<b>3</b> Ресторан как основной тип предприятий общественного питания	2	
	<b>4</b> Кафе как основной тип предприятий общественного питания	2	
	<b>5</b> Столовая как основной тип предприятий общественного питания	2	
	<b>6</b> Бар как основной тип предприятий общественного питания	2	
	<b>7</b> Закусочные как основной тип предприятий общественного питания	2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>		
Написание реферата «Организационная структура предприятия общественного питания».	6		
Составление презентации «Организационная структура предприятия общественного питания».	4		
<b>Тема 2</b> <b>Организация работы заготовочных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>ОК 1-7,8, 9.</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.</i>
	1. Организация работы овощного цеха <i>Машины для обработки овощей.</i> Способы очистки картофеля. Техническая характеристика 1картофелеочистительных машин. Правила эксплуатации Типы овощерезательных машин. Принципы работы. Правила эксплуатации.		
	2. Организация работы мясо-рыбного цеха. Машины для обработки мяса и рыбы Мясорубки. Правила эксплуатации. Технические характеристики. Мясорыхлители, фаршемешалки, котлетоформовочные машины: принцип действия, правила эксплуатации		
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>	
	Написание реферата «Организация работы заготовочных цехов»	6	
	Составление презентации «Организация работы заготовочных цехов»	4	
<b>Тема 3</b> <b>Организация работы заготовочных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<i>ОК 1-7,8, 9.</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		
	1. Организация работы овощного цеха.		
2. Оборудование овощного цеха, инвентарь и тара.			



	3. Планировка овощного цеха		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.</i>
	4. Сравнительная характеристика мясорубок		
	5. Организация работы мясо-рыбного цеха. Связь с производственными помещениями.		
	6. Оборудование мясо-рыбного цеха, инвентарь и тара.		
	7. Планировка мясо-рыбного цеха		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	0	
<b>Тема 4</b> <b>Организация работы доготовочных цехов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>ОК 1-7,8, 9.</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.</i>
	1. Организация работы холодного цеха Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Холодильное оборудование. Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы	<b>20</b>	
	2. Организация работы горячего цеха Пищеварочные котлы. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Сковороды электрические Фритюрницы электрические		
	3. Устройство и эксплуатация электрических и газовых плит Устройство и правила эксплуатации кипятильников и водонагревателей Пароконвектоматы. Раздаточное оборудование. Мармиты. Тепловые стойки. Механизированные линии раздачи.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	1. Организация работы холодного цеха. Связь с производственными помещениями	2	
	2. Оборудование холодного цеха, инвентарь, посуда.	2	
	3. Планировка холодного цеха	2	
	4. Сравнительная характеристика пищеварочных котлов	2	
	5. Сравнительная характеристика технических показателей электрических и газовых плит	2	
	6. Организация работы горячего цеха. Размещение. Назначение. Организация рабочих мест	2	
	7. Планировка горячего цеха.	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>	
	Написание реферата «Организация работы доготовочных цехов»	6	
Составление презентации «Организация работы доготовочных цехов»	4		
<b>Тема 5. Организация работы кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<i>ОК 1-7,8, 9.</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.</i>
	1. Просеивательные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	2. Тестомесильные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	3. Взбивальные машины. Тестораскаточные машины Устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	1. Организация работы кондитерского цеха. Размещение. Назначение.	2	
	2. Организация рабочих мест кондитерского цеха.	2	
	3. Планировка кондитерского цеха.	2	
4. Правила эксплуатации просеивательных машин	2		
5. Правила эксплуатации тестомесильных машин	2		

	6.Правила эксплуатации взбивальных машин.	2	
	7.Правила эксплуатации тестораскаточных машин	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>	
	Написание реферата «Организация работы кондитерского цеха»	6	
	Составление презентации «Организация работы кондитерского цеха»	4	
<b>Тема 6 Организация работы складских помещений и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<i>ОК 1-7,8, 9. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.</i>
	1.Помещения для приема, хранения и отпуска товаров		
	2.Условия хранения продуктов		
	3.Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.		
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	1.Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	2	
	2.Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	2	
	3.Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары	2	
	4.Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров	2	
	5.Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета	2	
	6.Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета	2	
	7.Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>10</b>	
Написание реферата «Организация работы складских помещений и требования к ним»	6		
Составление презентации «Организация работы складских помещений и требования к ним»	4		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>150</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:

Технологическое оборудование:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- мангал;
- льдогенератор;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### Список литературы

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб.пособие.- М.: «Академия», 2017.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред.проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2017.- 176 с.

#### Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания  
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования  
[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине «Введение в профессию», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Изучение учебной дисциплины завершается проведением дифференцированного зачета. Такая форма аттестации позволяет охватить весь пройденный теоретический материал по дисциплине, проверить системность знаний, а также умение применять полученные знания на практике.

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>На диф.зачете студенты получают оценки:</p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы.</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания.</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p><u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы.</p> <p><i>Тестирование:</i>  <u>Оценка 5(отлично):</u></p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p> <p>Умения: 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</p>	<p>100-80% правильных ответов <u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов <u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов <u>Оценка 2(неудовлетворительно):</u> менее 50 % правильных ответов</p> <p>Практическая и лабораторная работа: <b>Оценка «5»</b> ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. <b>Оценка «4»</b> ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. <b>Оценка «3»</b> ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. <b>Оценка «2»</b> ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p>
---	---	--

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.