

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на базе среднего общего образования

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Утверждено Приказом Министерством образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014 года

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчики:

Носачева Н.П. - преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, « 27 » августа 2015 г.

Председатель  / О.А.Думан /

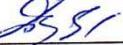
ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, « 29 » августа 2016 г.

Председатель  / О.А.Думан /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, « 28 » августа 2017 г.

Председатель  / О.А.Думан /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Данная программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Утверждено приказом Министерством образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014 года в части освоения профессиональных компетенций (ПК):
ПК 1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Программа учебной дисциплины может быть использована в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы в

профессиональной подготовке по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

уметь:

определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

соблюдать правила охраны труда;

предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

использовать противопожарную технику;

знать:

классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;

самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		168	2	
Раздел 1 Оборудование для подготовки сырья к производству.		8		
	Содержание	4		
	1.1. Анализ возможности организации по производству продукции общественного питания. Классификация оборудования. Оборудование для предварительной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов	2 2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1
	1 Провести проработку по подбору оборудования для обработки мяса и рыбы 2 Провести проработку по подбору оборудования для приготовления теста и кондитерских компонентов	2 2		
Раздел 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания.		8		
	Содержание	4	2	ОК2,

				ОК3,ОК10 ПК 1.1
	2.1.Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование.	2		
	2.2Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.	2		
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1
	1 Проведение проработки по подбору жарочно-пекарного оборудования	2		
	2 Проведение проработки по подбору варочно-жарочного и водогрейного оборудования	2		
Раздел 3.Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.		6		
	Содержание	4		
	3.1.Организовывать выполнение заказов потребителей Классификация холодильных машин и установок.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10
	3.2. Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы. Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2		ПК 1.1 ПК 1.2.
	Практические занятия	4		ПК 1.1 ПК 1.2.
	1 Проведение анализа по подбору льдогенераторов, холодильных машин и установок для предприятий общественного питания	2		
	2 Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2		
Раздел 4. Оборудование		8	2	

для сервисной реализации продуктов питания.				
	Содержание	4	2	
	4.1.Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева. Мармиты для первых и вторых блюд. 4.2.Тепловые шкафы и стойки. Торговые автоматы.	2 2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1ПК 1.2.
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1 ПК 1.2.
	1 Провести анализ эффективности использования торговых автоматов 2 Провести анализ эффективности использования оборудования для нарезки пищевой продукции, оборудования для упаковки и фасовки пищевых продуктов.	2 2		
Раздел 5. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания.		10	2	
	Содержание	6	2	
	5.1.Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. 5.2. Весовое и дозирующее оборудование. Контрольно-кассовые аппараты. 5.3 ЭВМ на предприятиях общественного питания.	2 2 2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1

	1. Провести анализ эффективности использования подъемно-транспортного оборудования на предприятиях общественного питания 2. Провести анализ эффективности использования ЭВМ на предприятиях общественного питания	2 2		
Раздел 6 . Основы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания.		6		
	Содержание	4	2	
	6.1. Общие принципы безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации. 6.2. Требования к рациональному размещению оборудования. 6.3. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты.	2 2		ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1
	1 Провести анализ эффективности требований к рациональному размещению оборудования 2 Общие принципы безопасности оборудования	2 2		
Раздел 7. Нормализация воздуха рабочей зоны.		6		
	Содержание	4		
	7.1. Причины и характер загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания. 7.2. Метеорологические условия производственной среды и их нормирование. Контроль за состоянием воздушной среды.	2 2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1

	Практические занятия 1 Провести анализ причин и характера загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания. 2 Провести анализ эффективности использования контроля за состоянием воздушной среды	4 2 2	2	ПК 1.1
Раздел 8. Производственное освещение.		6		
	Содержание	4	2	
	8.1.Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. 8.2.Расчет естественного освещения.	2 2		ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1
	1 Провести анализ эффективности использования естественного и искусственного освещения. 2 Расчет искусственного освещения	2 2		
Раздел 9. Производственный шум и вибрация.				
	Содержание	4	2	
	9.1.Физические и физиологические характеристики шума. 9.2.Причины возникновения шума и вибрации на предприятиях общественного питания. Нормирование производственного шума.	2 2		ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1

	1Провести анализ физических и физиологических характеристик шума 2 Провести анализ эффективности использования методов и средств борьбы с шумом.	2 2		
Раздел 10 . Электробезопасность.		8		
	Содержание	4	2	
	10.1.Действие электрического тока на организм человека. 10.2.Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. Практические занятия 1Провести анализ опасности поражения током в различных электрических сетях. 2Провести анализ эффективности использования защитного заземления.	2 2 4 2 2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1 ПК 1.1
Раздел 11. Устройство и безопасная эксплуатация сосудов и аппаратов, работающих под давлением.		6		
	Содержание	2	2	
	11.1.Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Контрольно – измерительные приборы, предохранительные устройства и арматура. Практические занятия	2 2		ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1 ПК 1.1

	1 Провести анализ эффективности требований к конструкциям, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением.	2		
Раздел 12. Взрыво- и пожаробезопасность.		8		
	Содержание	4	2	
	12.1. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво – и пожароопасности. Причины пожаров на предприятиях общественного питания. 12.2. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.	2 2		ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1 ПК 1.2.
	Практические занятия	4	2	ПК 1.1 ПК 1.2.
	1 Провести анализ эффективности использования пожарной сигнализации и связи Провести анализ эффективности использования стационарных и первичных средств пожаротушения. 2 Провести анализ причины пожаров на предприятиях общественного питания.	2 2		
Раздел 13. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания.		6		

	Содержание	4	2	
	13.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.. Трудовое законодательство. 13.2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях. 13.3. Организация работы по охране труда на предприятиях.. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей Практические занятия 1 Провести анализ эффективности государственного надзора и контроля за охраной труда на предприятиях 2 Провести аттестацию рабочих мест по условиям труда	2 2 4 2 2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК2.1 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК2.1
Раздел 14. Культура производства общественного питания.		8		
	Содержание	6	2	
	14.1. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Психология и физиология труда. Производственный интерьер. Техническая эстетика. 14.2 Эргономика труда. Функциональная музыка. Практические занятия 1 Провести анализ психологии и физиологии труда. 2 представлять предложения по повышению качества обслуживания Провести анализ эргономики труда.	2 2 2 4 2 2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1, ПК 2.6 ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1, ПК 2.6
	Самостоятельная работа по всем разделам	56		

	<p>Подготовка презентации на тему «Высокотехнологичное жарочно-пекарное оборудование»</p> <p>Подготовка презентации на тему « Холодильное оборудование для предприятий общественного питания»</p> <p>Подготовка рефератов на темы «ЭВМ на предприятиях общественного питания», «Применение R-keeper на предприятиях общественного питания»</p> <p>подготовка электронной презентации «Рациональное размещение оборудования»</p> <p>Подготовка доклада «Использования методов и средств борьбы с шумом»</p> <p>Нарисовать предупредительные плакаты или изображения о группах опасности(предостерегающие, запрещающие, разрешающие и напоминающие).</p> <ul style="list-style-type: none"> -изучить конструктивную схему конденсационного горшка с закрытым поплавком; -изучить действия автоматических систем регулирования подачи воды в котлы и сигнализации предельных уровней; изучить характеристику аэрогеля; - изучить классификацию взрывоопасной пыли в состоянии аэрозоля; - изучить классификацию пожароопасной пыли в состоянии аэрозоля; <p>ознакомление с ФЗ ОБ основах охраны труда в Российской Федерации”;</p> <ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с Кодексом законов о труде РФ; - изучить и ознакомиться с правами Госгортехнадзора; - различать виды дисциплинарной и административной ответственности; - подготовить тесты по теме «Психология труда»; - составить и нарисовать производственный интерьер. 			<p>ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1ПК 1.2. ПК 2.1,ПК 2.6</p>
<p>Всего</p>		<p>168</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Особенности реализации учебной дисциплины

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. От 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мерах по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года №1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадрови ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В процессе освоения профессионального модуля для обучающихся с ОВЗ должны быть созданы условия, способствующие получению **знаний**:

- механизмов социальной защиты;
- норм правильного позитивного поведения;
- основ эффективного интеллектуального труда;
- приемов самостоятельной работы;
- роли книги и ИКТ в учебной деятельности;
- основ деловой коммуникации.

формированию умений:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- проводить саморефлексию;
- определять перспективы своего личностного самоопределения;
- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей;
- уходить от конфликтов;
- выходить из конфликтов.

Создание безбарьерной среды в Энгельсском политехникуме направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

Представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В Энгельсском политехникуме для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможна реализация образовательной программы по заочной форме обучения с элементами дистанционного образования.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты Энгельсского политехникума принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Полтавская, дом 19 и ул. Железнодорожная, дом 13. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете по учебной дисциплине имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов-слайда на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- дидактические и методические материалы по дисциплине.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов среднего профессионально образования/ В.М. Калинина – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-320 с.
2. Новоженев, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М. Новоженев - М.: Легкая и пищевая промышленность. 2014.- 265с
3. Шатун, Л.Г. Повар./ М.: М. : Издательский центр «Академия». 2014.- 250с

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128с.
2. Дубцов, В.П. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие/ В.П. Дубцов – М.: Мастерство, 2014.-272с.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Издательский центр Академия, 2014.- 480с.
2. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2014.-680с.

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	организация производства продукции общественного питания. Классификация оборудования. выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос,
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд .оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач	тестирование,
ПК2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей..Соблюдение трудового законодательства.	Экзамен
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	представлять предложения по повышению качества обслуживания. оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач • оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач; 	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестирование,
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	Экзамен
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации; • использование различных источников, включая электронные ресурсы • соблюдение требования стандартов и иных нормативных документов 	