

Э

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 основного общего образования
с получением среднего общего образования

2020 г.

Рабочая программа общепрофессиональной 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

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

Собрание общественного питания

Протокол № 9, дата « 12 » 05 2014 г.

Председатель комиссии *[подпись]*
/ *Ильинская А.А.* /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » __ 20 __ г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 8 от « 25 » мая 2014 г.

Председатель *[подпись]*
/ *Ильинская А.А.* /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » __ 20 __ г.

Председатель _____ / _____ /

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»

Составитель (и) (автор):

Старостина А.А. - преподаватель ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:

Внутренний:

Внешний:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Квалификация – менеджер.

Программа общепрофессиональной 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.

Программа общепрофессиональной 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 общепрофессиональной дисциплины– требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины

Обучающийся в ходе освоения общепрофессиональной 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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний

1.3. Количество часов на освоение общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов обще-profессиональной дисциплины тем	Но- м ер уч. заня тия	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			210	2	
Раздел 1 Оборудование для подготовки сырья к производству.					
		Содержание			
	1	Анализ возможности организации по производству продукции общественного питания. Классификация оборудования.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	2	Оборудование для предварительной обработки овощей.	2	2	
	3	Оборудование для обработки мяса и рыбы.	2	2	
	4	Оборудование для приготовления теста и кондитерских компонентов	2	2	
		Практические занятия			
	5	Практическое занятие №1. Проведение проработки по подбору оборудования для обработки мяса и рыбы	2	3	ПК 1.1

	6	Практическое занятие №2 . Проведение проработки по подбору оборудования для приготовления теста и кондитерских компонентов	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 1.Основные части и детали маши. Понятие о передачах. 2.Принцип работы измельчительных механизмов. 3.Измельчительные механизмы.	2 2 2	3 2 2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания.					
		Содержание			
	7	Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	8	Жарочно-пекарное оборудование.	2	2	
	9	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.	2	2	
		Практические занятия			
	10	Практическое занятие №3. Проведение проработки по подбору жарочно-пекарного оборудования	2	3	ПК 1.1
	11	Практическое занятие №4. Проведение проработки по подбору варочно-жарочного и водогрейного оборудования	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 4.Тепловая обработка продуктов. 5.Понятие о теплообмене 6.Источники теплоты	2 2 2	3 2 2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 3.Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.					
		Содержание			

	12	Организовывать выполнение заказов потребителей Классификация холодильных машин и установок.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10
	13	Абсорбционные холодильные машины. Льдогенераторы.	2	2	ПК 1.1 ПК 1.2.
	14	Оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры.	2	2	
	15	Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	2	
		Практические занятия			
	16	Практическое занятие №5. Проведение анализа по подбору льдогенераторов, холодильных машин и установок для предприятий общественного питания	2	3	ПК 1.1 ПК 1.2.
	17	Практическое занятие № 6.Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 7.Способы охлаждения 8.Виды торгово-холодильного оборудования 9.Импортное оборудование	2 2 2	2 3 2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.					
		Содержание			
	18	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева. Мармиты для первых и вторых блюд.	2 2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1ПК 1.2.
	19	Тепловые шкафы и стойки.		2	
	20	Торговые автоматы.	2	2	
		Практические занятия			
	21	Практическое занятие №7. Провести анализ эффективности использования торговых автоматов	2	3	ПК 1.1 ПК 1.2.

	22	Практическое занятие №8. Провести анализ эффективности использования оборудования для нарезки пищевой продукции, оборудования для упаковки и фасовки пищевых продуктов.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся			ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
		10.Раздаточные линии	2	3	
		11. Линия самообслуживания	2	2	
		12.Основное и дополнительное оборудование входящее в комплект ЛС	2	2	
Раздел 5. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания.					
		Содержание			
	23	Подъемно-транспортное оборудование.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	24	Посудомоечные машины.	2	2	
	25	Весовое и дозирующее оборудование. Контрольно-кассовые аппараты.	2	2	
	26	ЭВМ на предприятиях общественного питания.	2	2	
		Практические занятия			
	27	Практическое занятие №9. Провести анализ эффективности использования подъемно-транспортного оборудования на предприятиях общественного питания	2	3	ПК 1.1
	28	Практическое занятие №10.Провести анализ эффективности использования ЭВМ на предприятиях общественного питания	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся			ОК2,

		13. ГОСТ 18501-73 «Оборудование подъемно-транспортное»	2	3	ОК3,ОК10 ПК 1.1
		14.Высокотехнологичное и современное весовое оборудование	2	2	
		15.Оборудование для производства в условиях полного хозяйственного расчета	2	2	
Раздел 6 . Основы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания.					
		Содержание			
	29	Общие принципы безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	30	Требования к рациональному размещению оборудования.	2	2	
	31	Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты.	2	2	
		Практические занятия			
	32	Практическое занятие №11 . Провести анализ эффективности требований к рациональному размещению оборудования	2	3	ПК 1.1
	33	Практическое занятие №12. Общие принципы безопасности оборудования	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся			
		16.ГОСТ ИСО/ТО 12100-1-2001 «Безопасность оборудования»	2	3	
		17.Расстояние между оборудованием снп	2	3	
		18.Методы и средства защиты технологического оборудования	2	3	

Раздел 7. Нормализация воздуха рабочей зоны.					
		Содержание			
	34	Причины и характер загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	35	Метеорологические условия производственной среды и их нормирование. Контроль за состоянием воздушной среды.	2	2	
		Практические занятия			
	36	Практическое занятие № 13. Провести анализ причин и характера загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания.	2	3	ПК 1.1
	37	Практическое занятие № 14. Провести анализ эффективности использования контроль за состоянием воздушной среды	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 19.Нормализация параметров микроклимата 20.Оздоровление воздушной среды 21.Современные системы кондиционирования	2 2 2	2 2 3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 8. Производственное освещение.					
		Содержание			
	38	Виды и нормирование естественного и искусственного освещения.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	39	Расчет естественного освещения.	2	2	
		Практические занятия			
	40	Практическое занятие №15. Провести анализ эффективности использования естественного и	2	3	

		искусственного освещения.			
	41	Практическое занятие №16. Расчет искусственного освещения	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 22.Нормализация производственного освещения 23.Контроль производственного освещения 24.Свод правил СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»	2 2 2	2 2 3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 9. Производственный шум и вибрация.					
		Содержание			
	42	Физические и физиологические характеристики шума.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	43	Причины возникновения шума и вибрации на предприятиях общественного питания. Нормирование производственного шума.	2	2	ПК 1.1
		Практические занятия			
	44	Практическое занятие №17.Провести анализ физических и физиологических характеристик шума	2	3	ПК 1.1
	45	Практическое занятие №18. Провести анализ эффективности использования методов и средств борьбы с шумом.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 25.Шум с физической точки зрения 26.Гигиеническая оценка шума 27.Измерение уровней шума	2 2 2	2 2 3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1

Раздел 10 . Электробезопасность.					
		Содержание			
	46	Действие электрического тока на организм человека.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	47	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	2	2	
	48	Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.	2	2	
		Практические занятия			
	49	Практическое занятие №19. Провести анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.	2	3	ПК 1.1
	50	Практическое занятие №20.Провести анализ эффективности использования защитного заземления.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 28.Специфика поражающего действия 29.Электролитическое действие тока 30.Действия при поражении электрическим током	2 2 2	2 2 3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 11. Устройство и безопасная эксплуатация сосудов и аппаратов, работающих под давлением.					
		Содержание			
	51	Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
	52	Контрольно – измерительные приборы, предохранительные устройства и арматура.	2	2	
		Практические занятия			

	53	Практическое занятие №21. Провести анализ эффективности требований к конструкциям, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением.	2	3	ПК 1.1
		Самостоятельная работа обучающихся 31. ТР ТС 032/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности оборудования, работающего под избыточным давлением" 32. Технический регламент безопасности оборудования	2 2	2 3	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1
Раздел 12. Взрыво- и пожаробезопасность.					
		Содержание			
	54	Общие сведения о взрыве и процессах горения. Классификация производств и помещений по взрыво – и пожароопасности.	2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1 ПК 1.2.
	55	Причины пожаров на предприятиях общественного питания.	2	2	
	56	Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования.	2	2	
	57	Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь.	2	2	
	58	Стационарные и первичные средства пожаротушения.	2	2	
		Практические занятия			
	59	Практическое занятие №22. Провести анализ эффективности использования пожарной сигнализации и связи Провести анализ эффективности использования стационарных и первичных средств пожаротушения.	2	3	ПК 1.1 ПК 1.2.

	60	Практическое занятие №23.Провести анализ причины пожаров на предприятиях общественного питания.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 33. Безопасная эксплуатация оборудования	2	3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 13. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания.					
		Содержание			
	61	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Трудовое законодательство.	2	2	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1ПК 1.2.ПК2.1
	62	Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях.	2	2	
		Организация работы по охране труда на предприятиях. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	2	
	63	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	2	2	
		Практические занятия			
	64	Практическое занятие №24. Провести анализ эффективности государственного надзора и контроля за охраной труда на предприятиях	2	3	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК2.1
	65	Практическое занятие №25. Провести аттестацию рабочих мест по условиям труда	2	3	

		Самостоятельная работа обучающихся 34.Статья 353 ТК РФ	2	3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Раздел 14. Культура производства общественного питания.					
		Содержание			
	66	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	2	2	ОК2, ОК3, ОК10 ПК 1.1,ПК 1.2. ПК 2.1,ПК 2.6
	67	Психология и физиология труда. Производственный интерьер. Техническая эстетика.	2	2	
	68	Эргономика труда. Функциональная музыка.	2	2	
		Практические занятия			
	69	Практическое занятие №26. Провести анализ психологии и физиологии труда.	2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 2.1,ПК 2.6
	70	Практическое занятие №27.представлять предложения по повышению качества обслуживания Провести анализ эргономики труда.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 35.Способы улучшения качества обслуживания	2	3	ОК2, ОК3,ОК10 ПК 1.1
Всего			210		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общепрофессиональной дисциплины ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда имеется учебный кабинет «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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для НПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 3-е изд., перераб. и допол. - М.: Академия, 2016.
2. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. СПО / В.М. Калинина. — М.: Академия 2017.

Дополнительные источники:

1. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2016.-208с.

Справочники:

- 1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2016.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2017гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

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

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

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

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ общефессиональной 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	<i>Индивидуальный опрос,</i> <i>фронтальный опрос,</i>
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд .оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач	<i>тестирование,</i>
ПК2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей..Соблюдение трудового законодательства.	<i>Экзамен</i>
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
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач • оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач; 	<p><i>Индивидуальный опрос,</i></p> <p><i>фронтальный опрос,</i></p> <p><i>тестирование,</i></p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	<p><i>Экзамен</i></p>
<p>ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации; • использование различных источников, включая электронные ресурсы • соблюдение требования стандартов и иных нормативных документов 	