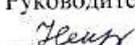


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Ланса
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»
общепрофессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

 1 курс

Разработала: преподаватель
Любященко Е.В.

Бя, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	3
2. <u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	8
3. <u>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	11
4. <u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	13
5. <u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ОП.01 «Введение в профессию» является частью образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требования ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. Введение в профессию, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования. На базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.01 «Введение в профессию» предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.01 «Введение в профессию»

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.01 «Введение в профессию» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.01 «Введение в профессию» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебная дисциплина (профессиональный модуль) ОП.01 «Введение в профессию» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места

- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.

- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- современные направления и тенденции в общественном питании

1.4. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля ОП.01 «Введение в профессию» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выращивание древесно-кустарниковых культур, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять	Актуальный профессиональный и 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

	необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		<p>выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 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</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 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</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК1.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.	
ПК3.	Соблюдать правила утилизации непищевых отходов	
ПК4.	Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические Требования процессам приготовления полуфабрикатов.	
ПК5.	Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.01 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

2.1. Структура профессионального модуля

Наименования разделов	Суммарный	Объем профессионального модуля, час.
-----------------------	-----------	--------------------------------------

профессионального модуля	объем нагрузки, час.	Всего	Лабораторных и практических занятий	Внеурочная самостоятельная деятельность	Практики	
					Учебная	Производственная
Раздел 1. История возникновения и развитие профессии Повар	12	6	6	0	0	0
Раздел 2. Профессиональная деятельность повара, кондитера	20	12	8	0	0	0
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве	16	12	4	0	0	0
Дифференцированный зачет	1	1	0	0	0	0
Учебная практика	0	0	0	0	0	0
Производственная практика	0	0	0	0	0	0
Всего:	48	30	18	0	0	0

2.2 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Раздел 1. История возникновения и развитие профессии Повар		12
Тема 1.1. Роль профессии в современном обществе.	Введение. История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер. Квалификационная характеристика выпускника. Профессиональная компетентность. Требования к специальным способностям, личностным качествам, интересам и склонностям. Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике, в экономике страны, города. Профессиональная пригодность (профпригодность). Профессиональный отбор. Современные требования к выпускнику. Свойства и функции Повара, кондитера. Профессиональный стандарт индустрии питания. Требования рынка труда уровню профессиональной подготовки. Характеристика подготовки по профессии.	2
	Практическое занятие № 1 Предпочтительные виды профессиональной деятельности	2
	Практическое занятие № 2 Аргументированная оценка степени востребованности специальности на региональном рынке труда.	2
Тема 1.2. Специфика профессии и ее социальная значимость для	Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	2

общества	Общая характеристика профессии. Содержание труда, предмет и средства труда. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	
	Практическое занятие № 3 Виды и характеристики современных предприятий общественного питания	2
Тема 1.3. Современные направления в общественном питании	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров – Молодые профессионалы). Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Приготовление украшений, основываясь технике лепки и рисования. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2
	Раздел 2. Профессиональная деятельность повара, кондитера	20
Тема 2.1. Труд как деятельность в выборе профессии.	Правила группового взаимодействия. Труд как деятельность. Классификация видов деятельности. Профессиональная деятельность. Массовость и уникальность профессии. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.	4
	Практическое занятие № 4 Профессиональный стандарт индустрии питания	2
	Практическое занятие № 5 Правовое регулирование трудовых отношений	2
Тема 2.2. Организация производства и оснащение предприятий общественного питания	Оснащение и планировка. Оснащение оборудованием и планировка рабочих мест на предприятии общественного питания. Оснащение предприятий столовым бельём, столовыми приборами, посудой для сервировки. Охрана окружающей среды при эксплуатации предприятий общественного питания. Производственная деятельность, территория, рабочее место. Вредный и опасный производственный фактор. Техника безопасности. Безопасные условия труда. Работники, работодатель. Структура и организация предприятий. Рабочее время, правила труда, надзор и контроль труда на производстве. Пожарная безопасность, средства индивидуальной защиты. Электрическая безопасность на производстве.	4
Тема 2.3. Электробезопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	4
	Практическое занятие № 6 Составить памятку по охране окружающей среды, пожарной, производственной и электрической безопасности	2
	Практическое занятие № 7	2

	Основные виды нарушений правил безопасности на производстве	
Раздел 3 «Санитария и гигиена в пищевом производстве»		20
Тема 3.1. Введение в кулинарию и основы рационального питания	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты. Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания. Главные характеристики пищи. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции.	2
Тема 3.2. Знакомство со Сборниками рецептур и технологически ми картами	Ознакомление с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания. Работа с меню. Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Приготовление украшений, основываясь технике лепки и рисования. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2
	Практическое занятие № 8 Сборники рецептур. Технологические, калькуляционные карты, технико – технологические карты	2
Тема 3.3. Личная и производственная гигиена	Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к форменной одежды и её содержанию. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	4
	Практическое занятие № 9 Выполнение тестовой работы	2
Тема 3.4. Требования к помещениям	Требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	3
Дифференцированный зачет	Итоговое тестовое задание	1
Итого:		48
аудиторных		30
практических и лабораторных		18
внеурочных самостоятельных работ		0
Учебная практика		0
Производственная практика		0

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Внеурочная самостоятельная работа	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретические	Лабораторн. и практ-ие занятия
1	2	3		4	5
Раздел 1. История возникновения и развитие профессии Повар		12	0	6	6
1-2 3-4	Тема 1.1. Роль профессии в современном обществе.	2		2	
5-6	Практическое занятие № 1 «Предпочтительные виды профессиональной деятельности»	2			2
7-8	Практическое занятие № 2 Аргументированная оценка степени востребованности специальности на региональном рынке труда.	2			2
9-10	Тема 1.2. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	2		2	
11-12	Практическое занятие № 3 Виды и характеристики современных предприятий общественного питания	2			2
13-14	Тема 1.3. Современные направления в общественном питании	2		2	
Раздел 2. Профессиональная деятельность повара, кондитера		20	0	12	8
15-16	Тема 2.1. Труд как деятельность в выборе профессии.	4		4	
17-18	Практическое занятие № 4 Профессиональный стандарт индустрии питания	2			2
19-20	Практическое занятие № 5 Правовое регулирование трудовых отношений	2			2

21-22	Тема 2.2.	4		4	
23-24	Организация производства и оснащение предприятий общественного питания				
25-26	Тема 2.3.	4		4	
27-28	Электробезопасность				
29-30	Практическое занятие № 6 Составить памятку по охране пожарной, производственной и электрической безопасности	2			2
31-32	Практическое занятие № 7 Основные виды нарушений правил безопасности на производстве	2			2
Раздел 3 «Санитария и гигиена в пищевом производстве»		16	0	12	4
33-34	Тема 3.1. Введение в кулинарию и основы рационального питания	2		2	
35-36	Тема 3.2. Знакомство со Сборниками рецептур и технологическими картами	2		2	
37-38	Практическое занятие № 8 Сборники рецептур. технологические, калькуляционные карты.	2			2
39-40	Тема 3.2.	4		4	
41-42	Личная и производственная гигиена				
43-44	Практическое занятие № 9 Выполнение тестовой работы	2			2
45-46-47	Тема 3.3. Требования к помещениям	3		3	
	Итоговое тестовое задание: Дифференцированный зачет	1		1	
ИТОГО:		48	0	30	18
Учебная практика					0
Производственная практика					0
Курсовой проект (работа)					Не предусмотрено

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.01 «Введение в профессию»

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское дело». Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения: дидактического материала и др.);

(УМК; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

Учебный кабинет оснащен техническими средствами и имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия:

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОП.01 «Введение в профессию» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

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

4.2.1. Печатные издания

1. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/А.Ю. Лапин и др.; Под ред. И.Ю. Ляпиной, Т.Л. Служежской. – М.: Издательский центр «Академия», 2015

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания./Сост. Ковалёв Ю.С. – М.: Дело и Сервис 2013 – 106 с.

3. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П. Могильного. – М.: Дели принт 2013 -847с.

4.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.

2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов./Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт 2011 -1127с.

3. Березнев А.В. Кухни народов мира. – Автор-составитель А.В. Березнев. – Минск: Парадокс, 2001. – 448 с. Интернет источники:

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
знать:	Например,	Тестирование

<ul style="list-style-type: none"> - место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - профессиональные качества будущего специалиста; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера; - требования, предъявляемые к повару; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления; - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. - современные направления и тенденции в общественном питании 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практического занятия</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p> <p>Самостоятельная работа.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места - различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера; - разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования 	<p>«Отлично» - Последовательность действий продумана безупречно; выполнены правильно все задания.</p> <p>«Хорошо» - Последовательность действий хорошо продумана; выполнено правильно 80% предложенных заданий.</p> <p>«Удовлетворительно» - Последовательность действий продумана недостаточно; выполнено около половины</p>	<p>Тестирование</p> <p>Наблюдение за выполнением практического занятия</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением,</p>

<p>и обеспечения собственной карьеры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать жизненные цели и определять средства их достижения; - использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии. - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>предложенных заданий «Неудовлетворительно» - необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>презентацией. Самостоятельная работа.</p>
---	---	--

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - профессиональные качества будущего специалиста; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера; - требования, предъявляемые к повару; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<ul style="list-style-type: none"> - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления; - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. - современные направления и тенденции в общественном питании 		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места - различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера; - разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры; - формулировать жизненные цели и определять средства их достижения; - использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии. - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками повара, кондитера;</p> <p>Выполнять планирование и распределение рабочего времени;</p> <p>Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Знать профессиональные качества будущего специалиста;</p> <p>Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности</p> <p>Историю и перспективы развития общественного питания.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете