

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

Т.В. Ткаченко

«28» августа 2019 г.

Заместитель директора по УПР

Е.А. Евдокимова

«28» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

43.01.09 Повар, кондитер

Орск, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

Рабочая программа учебной дисциплины «БЖ» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности/профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии: с Приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 N 1089 “Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», с примерной программой дисциплины «БЖ» для профессиональных образовательных организаций 2008г., с учебным планом специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработал преподаватель-организатор ОБЖ:
_____ В.В. Симкин

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от « » _____ 2018 года
Методист _____ Т.В.Ткаченко

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной нагрузки 71 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 67 часов;

теории – 39 часов;

практики – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

консультации -6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения дисциплины ОПД.05 Безопасность жизнедеятельности является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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, непродолжительное хранение 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 исходные материалы к работе разнообразного ассортимента 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 приготовление, творческое оформление, подготовку к использованию хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК.5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК.5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	71
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	67
в том числе:	
Теории	39
Практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Консультации	7
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.05 БЖ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Человек и техносфера		
	Содержание учебного материала		
	Виды деятельности. Работоспособность. Ее динамика. Причины возникновения негативных факторов. Меры по их снижению. Теплообмен и терморегуляция. Освещение. Виды нарушений микроклимата. Способы защиты здоровья работника. Система восприятия человеком среды обитания. Нормирование негативных факторов.	12	1
	Практическая работа: Расчет продолжительности жизни в зависимости от условий труда. Стресс на работе и Способы его снижения. Расчет общего освещения. Практические способы защиты от сквозняков. Расчет предельно-допустимой концентрации вредных веществ.	5	2
	<i>Самостоятельная работа: Влияние самочувствия на работоспособность.</i>	1	3
	Консультация: Человек-заложник среды обитания. Вред переутомления на работе.	2	3
Раздел 2.	Защита от опасностей технических систем		
	Содержание учебного материала		
	Идентификация выбросов технических систем. Идентификация энергетических воздействий. Общие требования безопасности к техническим системам. Общие требования безопасности к технологическим процессам. Экспертиза безопасности. Защита от механического травматизма и поражения током. Комплексное экономное использование сырья. Ресурсосберегающие технологии будущего.	8	1
	Практическая работа: Расчет выбросов технических систем. Оценка качества питьевой воды. Расчет контурного	4	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень усвоения
	защитного заземления в цехах. Расчет экономичности использования сырья.		
	Самостоятельная работа: Техносфера и человек.	1	3
	Консультация: Электричество. Защита от электромагнитных полей излучений	2	3
Раздел 3.	Безопасность и экологичность		
	Содержание учебного материала		1
	Охрана труда. Охрана окружающей среды. Чрезвычайные ситуации на работе. Их причины. Способы устранения. Специфика условий труда. Специфика травматизма. Методы контроля. Контроль психофизического состояния работников. Состояние селитебных зон техносферы. Производства с вредными выбросами. Методы контроля допустимого количества выбросов	12	3
	Практические работы: Пожаротушение и знакомство с огнетушителем. Расчет интегральной балльной оценки тяжести труда на рабочем месте. Тест по психофизическому состоянию. Оценка радиационной обстановки. Оценка воздействия вредных веществ.	5	3
	Самостоятельная работа: Человек и его халатность.	1	3
	Консультации: Травматизм и человек	1	3
Раздел 4	Методы проверки состояния здоровья работника		
	Содержание учебного материала		
	Первичное медицинское обследование. Виды медицинского заключения. Допуск работника к работе.	3	1,2
	Практическое занятие: Расчет изменения здоровья работника за год. Лабораторные исследования. Составление	6	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
	заключение, допуск. Повторное обследование работника. Написание рецепта. Причины отстранения работника.		
Раздел 5	Здоровый образ жизни работника и первая помощь		
	Содержание учебного материала		
	ЗОЖ человека. Виды травм на рабочем месте. Способы их устранения. Виды первой помощи	4	1
	Практическое занятие: Виды ЗОЖ. Расчёт времени отдыха.	2	3
	Самостоятельные работы: ЗОЖ и работа.	1	3
	Консультации: Виды травм на рабочем месте	1	3
Дифференцированный зачет		1	2
Максимальная учебная нагрузка		71	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		68	
Самостоятельная работа		4	
Практическая работа		22	
Консультации		7	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения :

- 1.-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
- 2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивной (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета: плакаты, видеоматериал, наглядные пособия, рабочие места для обучающихся -25ед., рабочее место преподавателя -1ед..
Технические средства обучения: компьютер, проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник для студентов средних учебных заведений «Безопасность жизнедеятельности», Э. А. Арустамов, М.: Академия, 2013.
2. Учебник для образовательных учреждений «Основы безопасности жизнедеятельности» 10 класс. А. Т. Смирнов Просвещение; Москва 2009.
3. Учебник «Безопасность жизнедеятельности»; С.В. Белов В.А. Девисилов «Высшая школа»; М. 2011
4. Учебник для образовательных учреждений «Основы безопасности жизнедеятельности» 10 класс. А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников, Просвещение; Москва 2011.

Дополнительные источники:

1. Конституция РФ.
2. Общевоинские уставы ВС РФ.
3. Правила пожарной безопасности в РФ.

Интернет-ресурсы:

<http://Obj.ru/>-сайт обж.ру

<http://www.0-1.ru>-сайт 01.ру

<http://www.school-obz.org>-сайт школа-обж.орг

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос учащихся; Индивидуальная работа по карточкам; Тестирование; Выполнение и защита рефератов; Выступление с докладами; Выполнение контрольных срезов; Выполнение письменных заданий; Выполнение практических заданий.

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд	Устный опрос
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд	Устный опрос
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд	Тестирование
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Усвоение правил пожарной безопасности при приготовлении блюд.	Тестирование
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд.	Тестирование

макаронных изделий.		
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд из яиц	Тестирование
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Усвоение правил безопасности при приготовлении блюд из теста	Тестирование
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.	Усвоение правил безопасности при приготовлении бульонов и отваров.	Устный опрос
ПК 3.2 Готовить простые супы.	Усвоение правил безопасности при приготовлении простых супов.	Устный опрос
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Усвоение правил безопасности при приготовлении соусов.	Устный опрос
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.	Усвоение правил безопасности при приготовлении простых холодных и горячих соусов.	Устный опрос
ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Усвоение правил безопасности при приготовлении рыбы.	Выполнение индивидуальных заданий
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Усвоение правил безопасности при приготовлении кондитерских изделий.	Выполнение индивидуальных заданий
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Усвоение правил безопасности при приготовлении из рыбы с костным скелетом изделий.	Выполнение индивидуальных заданий
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Усвоение правил безопасности при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Устный опрос

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Усвоение правил безопасности при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Устный опрос
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Усвоение правил безопасности при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Устный опрос
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Усвоение правил безопасности при приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.	Устный опрос
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Усвоение правил безопасности при готовки бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.	Усвоение правил безопасности при выполнении салатов	Экспертная оценка деятельности.
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Усвоение правил безопасности при оформлении простых холодных закусок.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	Усвоение правил безопасности при оформлении простых холодных блюд	Экспертная оценка деятельности.
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Усвоение правил безопасности при оформлении холодных и горячих сладких блюд.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.	Усвоение правил безопасности при оформлении простых горячих напитков.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Усвоение правил безопасности при оформлении простых холодных напитков.	Экспертная оценка деятельности.

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Усвоение правил безопасности при оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Усвоение правил безопасности при оформлении основных мучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Усвоение правил безопасности при оформлении печенья, пряников, коврижек.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Усвоение правил безопасности при оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Усвоение правил безопасности при оформлении отечественных классических тортов и пирожных.	Экспертная оценка деятельности.
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Усвоение правил безопасности при оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Экспертная оценка деятельности.

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимися результатов деятельности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	Демонстрация умения формулировать цель и задачи предстоящей деятельности. Демонстрация умений представить конечный результат деятельности в полном объеме.	Экспертная оценка деятельности.

руководителем.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Демонстрация выполнения схем, таблиц, презентаций, рефератов.	Выполнение индивидуальных заданий, рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности.	Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели команды, использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимооценка обучающихся.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Применение навыков командной работы.	Взаимодействие обучающихся
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	Применение навыков индивидуальной работы.	Индивидуальная работа обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	бал (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
74 - 79	3	удовлетворительно
менее 75	2	не удовлетворительно