**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Аннотация к учебной дисциплине**

**ДУП.02** Основы профессиональной деятельности

**Наименование профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;  7. Виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  8.Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  9.Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | 17.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  18.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  21.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  22.Методики составления рационов питания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | .Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.   * 8.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. | 17.Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  18.Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  21.Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  22.Методики составления рационов питания |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;  7. Виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  8.Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  9.Характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  10.Порядок предоставления различных услуг;  11.Требования к обслуживающему персоналу  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии; |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; * 8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| 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 | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания  12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 1. Виды деятельности повара, кондитера;  2. Профессиональные качества будущего специалиста;  3. Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;  4. Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  5. Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  6.Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 1. Выполнять планирование и распределение рабочего времени;  2. Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера;  3.Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  4. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  5. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.   * 6.Рассчитывать энергетическую ценность блюд. * 7. Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;   8.Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 12.Правила личной гигиены работников организации питания.  13.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  14.Суточную норму потребности человека в питательных веществах;  15.Основные процессы обмена веществ в организме;  16.Суточный расход энергии;  19.Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  22.Методики составления рационов питания |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 13** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 15** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению | **ЛР 16** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | **ЛР 17** |

1. Максимальной учебной нагрузкой обучающегося 72 часа, в том числе:

2. Теоретическое обучение 36 часов;

3. Практические занятия 48 часов;

5. Промежуточная аттестация 2 часов.

Задачи дисциплины:

**Наименование разделов и тем:**

**Раздел 1** **Организация производства.**

*Тема 1.1* Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

*Тема 1.2* Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

*Тема 1.3* Организация работы производственных цехов.

Тема 1.4 Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

*Тема 1.5* Основы составления меню.

**Раздел 2** **Организация и контроль текущей деятельности.**

*Тема 2.1* Оперативное планирование производства и технологическая документация

*Тема 2.2* Контроль качества продукции

*Тема 2.3* Питание различных групп населения**.**

*Тема 2.4* Организация обслуживания.

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

Формы контроля: индивидуальная, групповая и фронтальная.

Методы индивидуального контроля: устный опрос, тестирование, индивидуальные консультации, работа с базовыми листами, выполнение самостоятельных, практических и контрольных работ, заполнение таблиц, дифференцированный зачет.

Методы группового контроля: тестирования.