

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 11 Организация обслуживания потребителей организаций
общественного питания.**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СПО «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчик:

Рекомендована

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- материально – техническую и информационную базу обслуживания;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1 – 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 – 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 – 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины по заочной форме обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 153 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 24 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 129 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>153</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>24</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>6</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>129</i>
Виды внеаудиторной самостоятельной работы:	
- Выполнение домашней контрольной работы	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Подготовка залов к обслуживанию			
Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание учебного материала:		
	1. Методы и формы обслуживания потребителей. Услуги общественного питания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Материально техническая база обслуживания. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения.	2	2
	2. Виды столовой посуды и приборов. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: виды, назначение, характеристика, применение. Хрустальная и стеклянная посуда, её применение. Ассортимент хрустальной и стеклянной столовой посуды, её назначение и применение. Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение. Назначение, ёмкость, размеры. Основные и дополнительные столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое бельё. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Выполнение расчётов.	2	2
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию.	Содержание учебного материала		
	3. Подготовка зала к обслуживанию. Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.	2	2
	4. Практическое занятие. Подготовка зала к обслуживанию. Формы и способы складывания салфеток. Ознакомление со способами складывания салфеток для различных видов обслуживания. Складывание салфеток. Подбор и подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчет необходимого количества посуды, белья на заданное количество гостей. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме	2	3
Раздел 2. Обслуживание потребителей			

организаций общественного питания			
Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание:		
5.	Организация обслуживания потребителей в зале. Основные элементы обслуживания. Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	2	2
6.	Практическое занятие. Правила и способы подачи блюд. Общие правила и последовательность подачи блюд. Составление схемы подачи блюд. Подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства, комбинированный способ подачи блюд. Выполнение подачи холодных блюд и закусок, бульонов и супов. Соблюдение правил работы с подносом. Уборка использованной посуды со стола. Ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков. Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Соблюдение правил работы с подносом. Составление схемы подачи блюд. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола. Ознакомление с видами расчёта. Оформление счетов и расчёт с потребителем.	2	3
Раздел 3. Обслуживание банкетных мероприятий			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала:		

<p>Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов</p>	<p>7.</p>	<p>Виды банкетов и приёмов. Виды банкетов и приёмов, их характеристика. Функции менеджера (метрдотеля) по организации обслуживания банкетов. Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков. Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами , обслуживании и прощании с гостями Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Сервировка столов. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Особенности банкета. Расстановка столов. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>				
<p>Тема 4.1.</p>		<p>Содержание учебного материала:</p>		

<p>Специальные формы обслуживания потребителей.</p>	<p>8.</p>	<p>Специальные формы обслуживания потребителей. Специальные формы обслуживания, виды. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Линер обслуживание. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний. План обслуживания, порядок составления. Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов. Особенности обслуживания на дому. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Приём заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Подбор столового белья, посуды и приборов. Сервировка свадебного стола. Приём заказа на обслуживание. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Расстановка обеденных столов и стульев. Подбор столового белья, посуды и приборов. Сервировка праздничного тематического стола. Правила приёма заказа на обслуживание. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Приём заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Подбор столового белья, посуды и приборов. Сервировка праздничного стола</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.2. Обслуживание иностранных туристов.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>9. Обслуживание иностранных туристов. Основные способы предоставления услуг питания. Формы обслуживания. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Обслуживание туристов из Франции. Особенности их питания. Особенности питания иностранных туристов. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания. Обслуживание туристов из США и Великобритании. Особенности питания. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания. Обслуживание туристов из Италии и Испании. Особенности питания. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания. Обслуживание туристов из Арабских стран. Особенности питания. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания. Обслуживание туристов из Скандинавских стран. Особенности питания. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания. Обслуживание туристов из Швейцарии. Особенности питания. Характеристика особенностей иностранной кухни. Организация питания. Требования к составлению меню. Особенности обслуживания.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>10.</p>	<p>Практическое занятие. Сервировки стола для иностранных туристов Расстановка обеденных столов и стульев. Подбор столового белья, посуды и приборов. Сервировка стола. Расстановка обеденных столов и стульев. Подбор столового белья, посуды и приборов. Сервировка стола.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

Тема 4.3. Современные формы обслуживания	Содержание учебного материала:			
	11.	Специальные формы обслуживания. Шведский стол. Пикник, барбекю. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, русский стол, зал – экспресс, стол – экспресс, бизнес ланч, кофе брейк, воскресный бранч. Особенности форм обслуживания пикник, барбекю.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашней контрольной работы		129	3
12. Дифференцированный зачёт			2	2
Итого обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, из них практических занятий – 6 ч. самостоятельной работы обучающегося			153 24 129	

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 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, учебного банкетного зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Оборудование рабочих мест учебного банкетного зала

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда: икорница, кокотница, кокильница, порционная сковорода, миски суповые, решётки, таганчик, баранчик, блюдо овальное, соусник, молочник, турка для кофе, креманка, кофейник, самоваедро для шампанского, ведёрко для приборов, пашотница, менажница, ледница;
- фарфоровая и фаянсовая посуда: салатники, блюда овальные и круглые, тарелки глубокие, мелкие столовые, закусочные, пирожковые, подстановочные, десертные, селёдочницы, рюмки –подставки для яйца, пепельницы, розетки для варенья, перечницы, чашки с блюдцем, чашки бульонные, суповые миски с крышкой, солонки, горчичницы, хренницы, вазы для мучных изделий, чайники, сахарницы, молочники, кофейники, соусники;
- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олд фэшэнд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крюшона.
- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.
- вспомогательные (специальные) столовые приборы: разливательная ложка, ложка для бульона, для соусов, удлиненная вилка, ножи для стейков, разделочные ножи, вилка для раков, для крабов, щипцы, ложки для икры, для торта, для сыра, ножницы для винограда, ножи для масла, ложки для мороженого, ножи для хлеба.
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца.

- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.
2. Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

Нормативные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Дополнительная литература:

Журналы «Питание и общество», «Гастроном», «Бар NEWS».

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1. -1.2	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный опрос Выполнение практических работ	Задания устного опроса, задания для выполнения практических работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Текущий	Устный опрос Выполнение практических работ	Задания для устного опроса, задания для выполнения практических работ	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Текущий	Устный опрос	Задания для устного опроса	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Темы 4.1. – 4.3	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3,	Текущий	Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания для устного опроса, задания для выполнения практической работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

		3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.					
ОП 11	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Промежу точный	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	Ведомость оценки ОК, ПК Ведомость домашней контрольно й работы	Бальная оценка (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК
ОП 11	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1– 1.3, 2.1.-2.3, 3.1.-3.4, 4.1.-4.4, 5.1.-5.2, 6.1-6.5.	Промежу точный	Дифференцированный зачёт	Задания для проведения дифференци рованного зачёта	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК Ведомость дифференц ированного зачёта. Зачётная книжка.	Бальная оценка (2-5) Дихотомич еская оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы