

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально - строительный техникум»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2023 г.

Председатель

 Т.В. Гавозда

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.




Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 20.12.2016 г., № 44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ


Разработчик:

Гавозда Т.В., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ
Квалификация по диплому


_____ (подпись)


Рецензенты:

Овагян А.Р., директор ООО «Кооператор»
Квалификация по диплому


_____ (подпись)

Сухорукова С.А., преподаватель ГБПОУ КК
КТК

Квалификация по диплому
инженер


_____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03. Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - <i>рассчитывать производительность машин периодического и непрерывного действия;</i> - <i>давать характеристику сменным механизмам к универсальным приводам;</i> - <i>давать характеристику оборудования для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы;</i> - <i>определять неисправности, причины и способы устранения машин для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы;</i> - <i>чертить схемы машин для нарезки гастрономических товаров;</i> - <i>эксплуатировать оборудование для мойки посуды; для приготовления изделий из шоколада, карамели.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания - <i>оборудование для мойки посуды;</i> - <i>оборудование и приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели;</i> - <i>классификацию услуг общественного питания;</i> - <i>Кейтеринг</i>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ЛР 13
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Раздел 1	Механическое оборудование	33	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	4	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	Тематика практических занятий	2*	
	<i>Расчет производительности машин периодического и непрерывного действия</i>	+2	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	1	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	3*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1+2	
	<i>Заполнить таблицу: «Характеристика сменных механизмов к универсальным приводам»</i>		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10

Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Тематика практических занятий	4*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2+2	
	<i>Заполнить таблицы: Характеристика оборудования для обработки овощей, плодов. Неисправности, причины и способы их устранения машин для обработки овощей, плодов</i>		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ЛР 13
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	3*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1+2	
	<i>Заполнить таблицы: Характеристика оборудования для обработки мяса и рыбы. Неисправности, причины и способы их устранения машин для обработки мяса и рыбы.</i>		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	2*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1+1	
	<i>Начертить схему машины для нарезки гастрономических товаров</i>		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	

			ПК 6.4 ЛР 13
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4 ЛР 13
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
1.9. Оборудование для мойки посуды	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	<i>Посудомоечные машины периодического действия. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин. Посудомоечные машины непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин</i>	+4	
	Тематика практических занятий	2*	
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для мойки посуды</i>	+2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	28	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	

Классификация теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	2*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	2*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	2*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	

Универсальное и водогрейное оборудование	Тематика практических занятий	1*	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование и приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 13
	<i>Лампа для карамели. Газовая горелка (для карамелизации). Аппарат для темперирования шоколада. Термометр инфракрасный. Аэрограф. Назначение и устройств, правила безопасной эксплуатации.</i>	+4*	
	Тематика практических занятий	2*	
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления изделий из шоколада, карамели.</i>	+2	
Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1*	
	Тематика практических занятий	1*	
Тема 2.9. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4 ЛР 13
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1*	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	

Раздел 3	Холодильное оборудование	8	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	2*	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1*	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1*	
	Тематика практических занятий	1*	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1*	
	Тематика практических занятий	1*	

	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 13
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	19	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Классификация организаций питания: по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2*	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	17	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 13
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции. Потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	4+3*	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	<i>Классификация услуг общественного питания. Кейтеринг.</i>		
	Тематика практических занятий	6*	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2		

	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся -Составление схемы планировки производственных цехов предприятий питания; -Составление схем размещения оборудования с учетом технологического процесса;	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания:

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

3. www.restoracia.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко– Изд. 12-е, испр. и доп.-Ростов н/Д: Феникс, 2012.-373
2. Журналы: «Шеф повар», «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф – Арт».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания - <i>оборудование для мойки посуды;</i> - <i>оборудование и приспособления для</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<p><i>приготовления изделий из шоколада, карамели;</i> - <i>классификацию услуг общественного питания;</i> - <i>Кейтеринг</i></p>		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - <i>рассчитывать производительность машин периодического и непрерывного действия;</i> - <i>давать характеристику сменным механизмам к универсальным приводам;</i> - <i>давать характеристику оборудования для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы;</i> - <i>определять неисправности, причины и способы устранения машин для обработки овощей, плодов, мяса, рыбы;</i> - <i>чертить схемы машин для нарезки гастрономических товаров;</i> - <i>эксплуатировать оборудование для мойки посуды; для приготовления изделий из шоколада, карамели</i> 		
--	--	--