

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Дубова Т.Ю. преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой МК _____ Т.Ю.Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С.И.Крамар

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правил электробезопасности, пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
ПК 4.4.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 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)	41
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лекции	23
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка доклада на тему: «Машины для упаковки готовой продукции» • Работа над учебным материалом, выполнение задания №2 	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1.	2.	3.	4.	5.
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		9		
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2		
	1. Особенности производственной деятельности предприятий общественного питания.	1	О.1 стр.7	1
	2. Основные типы, классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	О.1 стр.8-33	1
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и Кондитерского производства.	Содержание учебного материала	7		
	3. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.	1	О.1 стр.35	1
	4. Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	О.1 стр.36-45	1
	5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	О.1 стр.58-81	1
	6. Организация зон кухни.	1	О.1 стр.82-127	1
	Практико-ориентированные занятия	3		
	7. Практическое занятие №1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	1	М.У. к пр.раб.№1	
	8. Практические занятия.№2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.	1	М.У. к пр.раб.№2	
	9. Практические занятия.№3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	1	У. к пр.раб.№3	

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		27		
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	11		
	10. Общие сведения о машинах. Классификация. Основные узлы современной технологической машины.	1	О.1 стр.12-133	1
	11. Универсальная кухонная машина. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	О.1 стр.134-136	1
	12. Машины для обработки овощей и картофеля. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.136-141	1
	13. Машины для обработки и измельчения мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.142-148	1
	14. Машины кондитерского цеха для приготовления и обработки теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.149-156	1
	15. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.157	1
	16. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	О.1 стр.159	1
	Практико-ориентированные занятия	4		
	17. Практические занятия №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	М.У. к р.раб.№4	
	18. Практические занятия №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	М.У. к пр.раб.№4	
	19. Практические занятия №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	М.У. к пр.раб.№5	
	20. Практические занятия №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	М.У. к пр.раб.№5	

Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала		11		
	21.	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования.	1	О.1стр.161-170	1
	22.	Варочное оборудование. Классификация. Пищеварочные котлы: стационарные и опрокидывающиеся.	1	О.1стр.172-174	1
	23	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.175-176	1
	24	Жарочно-пекарское оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация	1	О.1стр.177	1
	25	Сковороды электрические с непосредственным и косвенным обогревом, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	О.1 стр.178	1
	26	Фритюрницы электрические, их назначение, устройство, принцип действия.	1	О.1 стр.179	1
	27	Жарочные и пекарные шкафы, их назначение, устройство, принцип действия, Пароконвектоматы и конвектоматы. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1 стр.180	1
	28	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Плиты газовые и электрические, принцип действия, регулирование температурного режима, правила эксплуатации. Индукционные плиты	1	О.1стр.187-189	1
	29	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	О.1стр.190-199	1
	Практико-ориентированные занятия			2	
30	Практические занятия №6 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования для варки пищи.	1	М.У. к пр.раб.№6		
31	Практические занятия №7 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального оборудования для жарки	1	М.У. к пр.раб.№7		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2		
	32	Основы холодильной техники. Классификация способов охлаждения. Классификация холодильного оборудования. Холодильные машины. Правила безопасной эксплуатации	1	О.1стр.200-222	1
	Практико-ориентированные занятия			1	
33	Практические занятия №8 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	М.У. к пр.раб.№8		

	Самостоятельная работа №1: Подготовить доклад на тему: «Машины для упаковки готовой продукции».	-	М.У. к см.раб.№1	
	Самостоятельная работа №2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, выполнение заданий.	-	М.У. к см.раб.№2	
	Экзамен	6		3
	ВСЕГО:	39		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- стол, стулья (по числу обучающихся),
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства (компьютером), средствами аудиовизуализации, телевизором;
- наглядные пособия (натуральные образцы, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>Умение: Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p>	<p>Организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации</p>
<p>Знание: Классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правил электробезопасности, пожарной безопасности; правил охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Знание классификации, основных технических характеристик, назначений, принципов действий, особенностей устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовка ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска;

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ПК 1.2. 1.4., ПК 2.1.-2.8., ПК 3.1.-3.6., ПК 4.1.-4.5., ПК 5.1.-5.5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготовка, уборка рабочих мест, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы; • выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • осуществление текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • владение техникой ухода за

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none">• мойка вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;• соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;• соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;• осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов;
--	---

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: 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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</p> <p>Промежуточная аттестация Экзамен</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p>	<p>Текущий контроль: защита практических работ; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной работы) экспертная оценка</p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться</p>	<p>действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
---	---	---