




**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР


Ю.А. Пуртова

**Комплект
контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по учебной дисциплине**

ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма проведения оценочной процедуры

Экзамен

Форма обучения очная

Курс 3


Семестр 4

Когалым, 2021

Комплект контрольно–оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и требованиями профессионального стандарта.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты - Мансийского автономного округа – Югры «Когалымский политехнический колледж»

Разработчик:

Балахнина Радмила Владимировна преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж» 

РАССМОТРЕН

На заседании методического объединения социально экономического профиля
Протокол № 4 от «26» _____ июня 2021 г.

Руководитель _____  /Омарова Ф.3/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС _____  /Е.А. Левина/

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

(наименование дисциплины)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплины входит в профессиональный цикл.

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

Цели и задачи дисциплины:

Цель и задачами изучения дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» состоит в освоении теоретического и практического материала по видам, назначению, устройству и правилам эксплуатации основных видов технологического оборудования с учетом технологических, технических аспектов производства продукции организаций питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- производить подготовку технологического оборудования к работе;
- правильно эксплуатировать основные виды технологических машин, используемых на предприятиях питания;
- соблюдать правила охраны труда и техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

знать:

- общие сведения о машинах, техническую документацию, её значение и содержание;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных видов механического оборудования;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных видов теплового оборудования;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных видов холодильного оборудования;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных видов водогрейного оборудования;
- назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации основных видов оборудования для раздачи пищи.

Формируемые общие и профессиональные компетенции:

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.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе:
во взаимодействии с преподавателем 94 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	106
во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе:	
лекции	72
практические работы	22
контрольные работы (тесты)	
<i>Итоговая аттестация в форме</i> Экзамена	6

(наименование дисциплины)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	7
Раздел 1.				
Тема 1.1. Общие сведения о машинах.	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Общие сведения о машинах. Классификация основных видов технологического оборудования.</u> Понятие о машине. Классификация технологических машин применяемых в предприятиях общественного питания.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7
	2.	<u>Основные части и детали машин.</u> Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Техническая документация машин - её значение и содержание.	2	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
Тема 1.2. Механическое оборудование	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Универсальные приводы – назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда.		ОК 1- 7, 9, 10 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
	2.	<u>Картофелеочистительные машины - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, устройство, характеристика, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.	4	
	3.	<u>Овощерезательные машины - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u>	4	

		Назначение, устройство, характеристика, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.		
		Самостоятельная работа № 5. Подготовить сообщение по современным видам овощерезательных машин.		
	4.	<u>Практическое занятие № 1.</u> Составление памятки для повара по правилам эксплуатации картофелеочистительных и овощерезательных машин.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	5.	<u>Мясорубки - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, устройство, характеристика основных видов, принцип действия, правила эксплуатации мясорубок.	4	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
		Самостоятельная работа № 6. Подготовить сообщение по современным видам мясорубок.		
	6.	<u>Фаршемешалки, мясорыхлители, рыбоочистительные машины - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, устройство, характеристика основных видов, принцип действия, правила эксплуатации фаршемешалок.	4	
	7.	<u>Практическое занятие № 2.</u> Составление памятки для повара по правилам эксплуатации машин для обработки рыбы, мяса, птицы.	2	
	8.	<u>Тестомесильные, тестораскаточные и взбивальные машины – назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, устройство, характеристика основных видов, принцип действия, правила эксплуатации тестомесильных, тестораскаточных и взбивальных машин.	4	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7
	9.	<u>Практическое занятие № 3.</u> Составление памятки для повара по правилам эксплуатации машин для приготовления и обработки теста.	2	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	10.	<u>Машины для нарезки гастрономических товаров - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, устройство, характеристика основных видов, принцип действия, правила эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров.	4	
Тема 1.3. Тепловое оборудование	1.	<u>Классификация теплового оборудования. Оборудование для варки – характеристика. Пищеварочные котлы - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику	4	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7

		тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования, характеристика пищеварочных котлов.		ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	2.	<u>Оборудование для жарки – характеристика. Электрические сковороды, фритюрницы - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические, фритюрницы.	4	
	3.	<u>Практическое занятие № 4</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик оборудования для варки и жарки.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	4.	<u>Электрические плиты, жарочные и пекарные шкафы - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Общие сведения о варочно – жарочном оборудовании, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты, жарочные и пекарные шкафы электрические различных конструкций.	4	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	5.	<u>Практическое занятие № 5</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик жарочных и пекарных шкафов.	2	
	6.	<u>Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> СВЧ - аппараты, общие сведения, характеристика основных видов, правила эксплуатации и безопасности труда.	4	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7
	7.	<u>Пароконвектоматы - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Общие сведения о пароконвектоматах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации.	4	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	8.	<u>Практическое занятие № 6</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик пароконвектоматов.	2	
		Контрольная работа	2	
Тема 1.4. Холодильное оборудование	Подтема, содержание учебного материала			ОК 1- 7, 9, 10
	1.	<u>Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип её действия. Холодильные шкафы.</u>	4	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8

		Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип её действия. Характеристика холодильных шкафов. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.		ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
	2.	<u>Практическое занятие № 7</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик холодильного оборудования.	4	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	3.	<u>Сборно – разборные холодильные камеры - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Отличительные особенности, характеристика основных видов.	4	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6
	4.	<u>Холодильные прилавки, витрины - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Отличительные особенности, характеристика основных видов.	4	ПК 6.1.- 6.4
	5.	<u>Практическое занятие № 8</u> Составление памятки для повара по правилам эксплуатации холодильного оборудования.	2	
Тема 1.5. Водогрейное оборудование	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Водонагреватели, кипятильники - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, классификация, устройство, характеристика основных видов, принцип работы водонагревателей, кипятильников. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.7
	2.	<u>Практическое занятие № 9</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик водогрейного оборудования.	2	ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6 ПК 6.1.- 6.4
Тема 1.6. Оборудование для раздачи пищи	Подтема, содержание учебного материала			
	1.	<u>Мармиты, тепловые шкафы - назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.</u> Назначение, классификация, устройство, характеристика основных видов, принцип работы мармитов, тепловых шкафов. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	ОК 1- 7, 9, 10 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8
	2.	<u>Практическое занятие № 10</u> Составление сравнительной таблицы производственных характеристик оборудования для раздачи пищи.	2	ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1- 5.6
		Контрольная работа	2	ПК 6.1.- 6.4
Всего:			94	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2018. – 234 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662> (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</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 	<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 экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка

<p>рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- 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>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>- оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на Экзамене</p>
--	---	--