

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

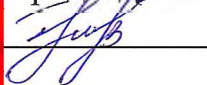
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

2022

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2022 г.

Председатель

 Т.В. Гавозда

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
31 августа 2022 г.

 Н.В. Плошник



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:

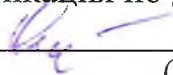
Гавозда Т.В., преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ
Квалификация по диплому



(подпись)

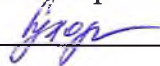
Рецензенты:

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 (хлеборезки, 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> 		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--