**Приложение № 1.22**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

Воскресенск, 2022 г.

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | 18 |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 20 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**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** | * 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 безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 60 |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | **56** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 26 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет | 2 |

**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** |
| 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** | **18** | **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** |
| **Тема 1.1.**  **Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала** | **2** |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.  Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** |  | **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** |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..  Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 6.4** |
| 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 |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | **1** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 6.4** |
| 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 | 2 |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала** |  | **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**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации и для нарезки хлеба, гастрономических товаров | 2 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** |  | **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** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | 2 |  |
|  | **6 Семестр** | **38** |  |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | 10 | **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** |
| **Тема 2.1.**  **Классификация теплового оборудования** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| 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** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| 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 | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования |  |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования |  |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов |  |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования |  |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| 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 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста |  |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи |  |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.2**  **ПК 6.4** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов |  |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **10** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования  Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).  Холодильные машины.  Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования | 2 |
| **Тема 3.2**  **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования |  |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **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** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | 2 |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов |  |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **14** |  |
| **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** |
| 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** | **8** | **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** |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения  Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства | 2 |
| 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 | 4 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **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**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 2 |
| **Промежуточная аттестация дифференцированный зачет** | | 2 |  |
| **Всего:** | | **60** |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

* **Печатные издания:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

* Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

* 15.С.Ю.Мальгина, Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Год выпуска 2015.
* 16. Л.З.Шильман, Технологические процессы предприятий питания. Год выпуска 2013.
* 22.Е.Б.мрихина., Организация производства на предприятия общественного питания Год выпуска 2011.
* 23.М.И.Ботов, Типовое и механическое оборудование предприятия торговли и общественного питания. Год выпуска 2006.
* 26.В.М.Коменика., Техническое оснащение и охрана труда в общественном питание. Год выпуска 2004.
* 29.В.В. Похлебина., Большая книга для кулинарного искусства.Год выпуска 2010.
* **Электронные издания:**
* <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
* <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
* <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
* <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
* **Дополнительные источники:**
* 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.
* Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
* Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
* Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
* Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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; * 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 | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| **Умение:**   * 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 безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 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. | **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 |