Приложение 2.10 к ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

Разработчик: Бурцева А.А, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС	СЦИПЛИНЫ3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОПЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЛИСПИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01-	-определять вид, обеспечивать	- классификацию, основные технические
ОК.07,	рациональный подбор в соответствии	характеристики, назначение, принципы
ОК.09.	с потребностью производства	действия, особенности устройства, правила
	технологического оборудования,	безопасной эксплуатации различных групп
	инвентаря, инструментов;	технологического оборудования;
	- организовывать рабочее место для	– принципы организации обработки сырья,
	обработки сырья, приготовления	приготовления полуфабрикатов, готовой
	полуфабрикатов, готовой продукции,	кулинарной и кондитерской продукции,
	ее отпуска в соответствии с	подготовки ее к реализации;
	правилами техники безопасности,	– прогрессивные способы организации
	санитарии и пожарной безопасности;	процессов приготовления пищи с
	– подготавливать к работе,	использованием современных видов
	использовать технологическое	технологического оборудования;
	оборудование по его назначению с	– правила выбора технологического
	учетом правил техники безопасности,	оборудования, инвентаря, инструментов,
	санитарии и пожарной безопасности,	посуды для различных процессов
	правильно ориентироваться в	приготовления и отпуска кулинарной и
	экстренной ситуации;	кондитерской продукции;
	– выявлять риски в области	– методики расчета производительности
	безопасности работ на производстве и	технологического оборудования;
	разрабатывать предложения по их	– способы организации рабочих мест
	минимизации и устранению;	повара, кондитера, пекаря в соответствии с
	 оценивать эффективность 	видами изготавливаемой кулинарной,
	использования оборудования;	хлебобулочной и кондитерской продукции;
	– планировать мероприятия по	- правила электробезопасности, пожарной
	обеспечению безопасных и	безопасности;
	благоприятных условий труда на	– - правила охраны труда в
	производстве, предупреждению	организациях питания
	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Bcero	106	32

2.2. Содержание дисциплины

1 Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания Тема 1.1. Содержание Основные типы предприятий общественного питания характеристика Основных типов организаций питания Характеристика услуг предприятий общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалом; решение задач и упражнений по образицу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и копдитерского производства Обранизация работы организаций с полным циклом производства, Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы окладских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы окощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы торячего пеха. Организация работы холодного цеха. Особешности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Содержание Основные типы предприятий общественного питания характеристика основных типов общественног производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации Кулинарного и кондитерского производства. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы окладских помещений в соответствии с типом организации питания. Организация питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы работы рыбного цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	1	2	3	
Классификация и характеристика основные типы предприятий общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответь на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Обще требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы овощного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы орячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	Раздел 1 Организация	кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
характеристика основных типов общественного питания Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Содержание Оганизации кулинарного и кладиачение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приѐмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы организации работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организации рабочы холодного цеха.	Тема 1.1.	Содержание		OK 01-07
основных типов организаций питания Характеристика услуг предприятий общественного питания. Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалов, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации Кулинарного и кондитерского производства Общие требования к организаций и питания. Общие требования к организации питания. Общие требования к организации питания. Пормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация рабочых мест повара. Организация работы рыбного цеха. Организация рабочых мест повара. Организация работы рыбного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы орячего цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы орячего цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы орячего цеха. Организации рабочих мест повара.	Классификация и	Основные типы предприятий общественного питания		OK 09
организаций питания Характеристика услуг предприятий общественного питания.	характеристика		6	
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 Тема 1.2. Принципы организации		·		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы огранизации Каражтеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых пролуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	организаций питания			
нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы рыбного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организации работы холодного цеха.		v		
ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Тема 1.2. Принципы организации Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.				
сообщений Тема 1.2. Принципы организации жулинарного и кондитерского производства Общие требования к организации работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организации работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы овощного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы рыбного цеха. Организации работы мясного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.			4	
Тема 1.2. Принципы организации Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организации рабочих мест повара. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.				
организации Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приѐмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	T 10 H			016.01.07
кулинарного и кондитерского производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	<u> </u>	*		
производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	-			OK 09
Производства Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	•			
Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	-			
питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	производства		_	
отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.			16	
Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.			10	
Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.				
повара. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.		1 1	_	
Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.				
		1		

	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к		
	хранению и отпуску готовой кулинарной продукции		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для		
	различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке	0	
	сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация	8	
	рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по		
	индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению		
	горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение		
	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	4	
	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка		
	сообщений		
	и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и	68	
кондитерского произи			071.01.05
Тема	Содержание учебного материала		OK 01-07
2.1Механическое оборудование	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		OK 09
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты		
	сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и		
	характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	12	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.		
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и		
	устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной		
	эксплуатации.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	

	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха. 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	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	8	ОК 01-07 ОК 09
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочножарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Самостоятельная работа обучающихся	16	ОК 01-07 ОК 09
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	4	

Тема 2.3 Холодильное	Содержание учебного материала		OK 01-07
оборудование	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы	2	ОК 09
	охлаждения (естественное и искусственное).		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		!
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	Q	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Правила	O	
	безопасной эксплуатации. Карточка учета материалов форма № М.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение		
	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	4	
	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка		
	сообщений.		
Промежуточная аттеста	ция	2	
Всего:		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения организаций питания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 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).
 - 6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
- 7. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
- 8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2013. 416 с.
- 9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 336
- 10.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-Ф3]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 11. 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
- 12. 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» **№**.]. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ 4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
 - 13. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

14. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

D	Показатели освоенности	
Результаты обучения	компетенций	Методы оценки
Знает:	Демонстрирует умения:	Экспертное наблюдение
- классификацию,	– определять вид, обеспечивать	выполнения практических
основные технические	рациональный подбор в	работ
характеристики,	соответствии	
назначение, принципы	с потребностью производства	
действия, особенности	технологического	
устройства, правила	оборудования,	
безопасной эксплуатации	инвентаря, инструментов;	
различных групп	 – организовывать рабочее 	
технологического	место	
оборудования;	для обработки сырья,	
– принципы организации	приготовления	
обработки сырья,	полуфабрикатов, готовой	
приготовления	продукции,	
полуфабрикатов, готовой	ее отпуска в соответствии с	
кулинарной и	правилами техники	
кондитерской продукции,	безопасности,	
подготовки ее к	санитарии и пожарной	
реализации;	безопасности;	
 прогрессивные способы организации процессов 	 подготавливать к работе, 	
приготовления пищи с	использовать технологическое	
использованием	оборудование по его	
современных видов	назначению с	
технологического	учётом правил техники	
оборудования;	безопасности,	
– правила выбора	санитарии и пожарной	
технологического	безопасности,	
оборудования, инвентаря,	правильно ориентироваться в	
инструментов, посуды для	экстренной ситуации	
различных процессов	 выявлять риски в области 	
приготовления и отпуска	безопасности работ на	
кулинарной и	производстве и	
кондитерской продукции;	разрабатывать предложения по	
– методики расчета	их	
производительности	минимизации и устранению;	
технологического	– оценивать эффективность	
оборудования;	использования оборудования;	
– способы организации	– планировать мероприятия по	
рабочих мест повара,	обеспечению безопасных и	
кондитера, пекаря в	благо-	
соответствии с видами	приятных условий труда на	
изготавливаемой	производстве, предупреждению	
кулинарной,	травматизма;	
хлебобулочной и	- контролировать соблюдение	
кондитерской продукции;	графиков технического	
– правила	обслуживания оборудования и	
электробезопасности,	оослуживания оборудования и	

пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания Умеет:

-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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно

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

исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

— оперативно

взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на

производстве;
- рассчитывать

оборудования

производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического

оборудования	И
1.0	
исправность	приборов
безопасности	И
измерительных	приборов.
_	оперативно
взаимодействоя	вать с
работником,	
ответственным	3a
безопасные	И
благоприятные	условия
работы на прои	зводстве;
- p	ассчитывать
производственн	ы е
мощности и эфо	
работы техно	•
оборудования;	
проводить инс	труктаж по
_	ксплуатации
технологическо	ого
оборудования.	