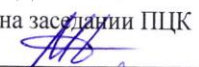
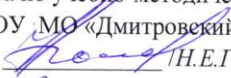


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«28» августа 2020г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 Н.Е.Горюшкина /  
«28» 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Дмитров 2020г.

Рабочая 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

***Разработчик:***

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

|   |    |
|---|----|
| Общая характеристика программы учебной дисциплины         | 4  |
| Структура и содержание учебной дисциплины                 | 5  |
| Условия реализации программы учебной дисциплины           | 11 |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 13 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение организаций питания

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

### 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

| Код<br>ПК, ОК   | Умения   | Знания  |
|---|--|---|
| <b>ОК 01-</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- 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;</li> <li>- оценивать эффективность</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчёта производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>использования оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul> | <p>кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> |
|--|---|---|

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 77 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 67 часов;

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной деятельности                         | Объем часов             |
|--|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | <b>77</b>               |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <b>67</b>               |
| в том числе:                                     |                         |
| лекции, уроки                                    | 37                      |
| лабораторные занятия                             | <b>не предусмотрено</b> |
| практические занятия                             | <b>28</b>               |
| контрольные работы                               | <b>не предусмотрено</b> |
| курсовая работа (проект)                         | <b>не предусмотрено</b> |
| самостоятельная работа студента (всего)          | <b>4</b>                |
| Промежуточная аттестация в форме                 | экзамен                 |

## 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   |
|--|--|-------------|--|
| <b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b> |  |             |  |
| <b>Тема 1.1<br/>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    | <i>ОК 01-ОК 10</i><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1. Характеристика основных типов и классов организаций питания.  |             |  |
|  | 2. Специализация организаций питания   |             |  |
|  | 3. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.                                    |             |  |
|  | 4. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочего места повара и кондитера   |             |  |
|  | 5. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов |             |  |
|  | 6. Характеристика способов кулинарной обработки.   |             |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №1. Составить сравнительную таблицу способов кулинарной обработки</b>  | <b>2</b>    |  |
| <b>Тема 1.2<br/>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    | <i>ОК 01-ОК 10</i><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1. Особенности организации рабочего места повара в кулинарном цехе   |             |  |
|  | 2. Особенности организации рабочего места повара в суповом и соусном отделениях  |             |  |
|  | 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).  |             |  |
|  | 4. Организация рабочего места по производству кондитерской продукции   |             |  |
|  | 5. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.  |             |  |
|  |  |             |  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  | Организация рабочих мест поваров по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.  |          |  |
|  | <b>Тематика практических занятий работ</b>   | <b>8</b> |  |
|  | <b>Практическое занятие № 1.</b> Составление схемы мясо-рыбного цеха   |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 2.</b> Составление схемы холодного цеха  |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 3.</b> Составление схемы горячего цеха с разбивкой на зоны: для первых блюд, вторых блюд, соусов, гарниров и напитков  |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 4.</b> Составить схему пекарского-кондитерского цеха   |          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №2.</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач) | <b>2</b> |  |
| <b>Раздел 2. Механическое оборудование</b>   |  |          |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 01-ОК 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1. Классификация механического оборудования  |          |  |
|  | 2. Основные части и детали машин   |          |  |
|  | 3. Автоматика безопасности   |          |  |
|  | 4. Универсальные приводы   |          |  |
|  | 5. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления  |          |  |
|  | 6. Правила безопасной эксплуатации   |          |  |
| <b>Практическое занятие № 5.</b> Применение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов | <b>2</b>   |          |  |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 01-ОК 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1. Классификация и характеристика Оборудование для обработки мяса и рыбы   |          |  |
|  | 2. Назначение и устройство.  |          |  |
|  | 3. Правила безопасной эксплуатации   |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 5.</b> Применение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов   | <b>2</b> |  |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>OK 01-OK 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 7.</b> Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха (по производительности и ассортименту выпускаемой продукции)  | <b>2</b> |  |
|  | <b>Практическое занятие № 8.</b> Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров (слайсеры, хлеборезки).   | <b>2</b> |  |
|  | <b>Практическое занятие № 9.</b> Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  | <b>2</b> |  |
| <b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>   |   |          |  |
| <b>Тема 3.1</b><br><b>Основные характеристики варочно-жарочного оборудования</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>OK 01-OK 10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b> |
|  | 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, пароварочные шкафы, мелкие варочные СВЧ-аппаратов) |          |  |
|  | 2. Назначение и устройство теплового оборудования (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, СВЧ-аппаратов.)   |          |  |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>OK 01-OK10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b>  |
|  | 1. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования   |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 10.</b> Применение правил безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования  | <b>2</b> |  |
|  | <b>Практическое занятие № 11.</b> Применение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования   | <b>2</b> |  |



|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <b>Раздел 4. Холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование</b>                                      |   |          |  |
| <b>Тема 4.1<br/>Классификация<br/>холодильного<br/>оборудования</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> | <i>OK 01-OK 10</i><br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
|  | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования   |          |  |
|  | 2. Способы охлаждения (естественное и искусственное)  |          |  |
|  | 3. Правила безопасной эксплуатации  |          |  |
|  | 4. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования  |          |  |
| 5. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   |   |          |  |
| <b>Раздел 5. Весоизмерительное оборудование и инновационное оборудование организаций общественного питания</b> |   |          |  |
| <b>Тема 5.1<br/>Весоизмерительное<br/>оборудование</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <i>OK 01-OK 10</i><br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
|  | 1. Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.  |          |  |
|  | 2. Особенности устройства, правила безопасной эксплуатации  |          |  |
|  | 3. Инновационное оборудование организаций общественного питания.  |          |  |
| <b>Раздел 6. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве</b> |   |          |  |
| <b>Тема 6.1<br/>Энергосберегающая<br/>политика в<br/>Российской<br/>Федерации</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | <i>OK 01-OK 10</i><br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
|  | 1. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». Основные нормативные документы в области энергосбережения |          |  |
|  | 2. Основные нормативные документы в области энергосбережения  |          |  |
|  | 3. Основы государственного управления в сфере энергосбережения  |          |  |
|  | <b>Практическое занятие № 13.</b> Определение потерь энергии. Определение энергоемкости оборудования и устройств  | <b>2</b> |  |
| <b>Содержание учебного материала</b>   |   | <b>5</b> |  |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
| <b>Тема 6.2.<br/>Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии</b> | 1.Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии   |           | <b>ОК 01-ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7<br/>ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6<br/>ПК 6.1-6.4</b> |
|   | 2.Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии   |           |  |
|   | 3.Устройства, обеспечивающие сохранение энергии  |           |  |
|   | <b>Практическое занятие № 14.</b> Определение потерь энергии. Определение энергоёмкости оборудования и устройств   | <b>2</b>  |  |
|   | <b>Практическое занятие № 15.</b> Произвести расчёты потребления электроэнергии КНЭ-60 за час работы, электромясорубки МИМ - 350   | <b>2</b>  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа № 11.</b> Подготовка реферата на тему: «Виды энергосберегающего оборудования, используемого на предприятиях общественного питания»                   | <b>1</b>  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа № 12.</b> Подготовка реферата на тему «Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии»                             | <b>1</b>  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа № 13.</b> «Разработка примерного плана энергосберегающих мероприятий для предприятий общественного питания»  | <b>2</b>  |  |
| <b>Тема 6.3<br/>Электробезопасность при работе на электрическом оборудовании</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 01-ОК 10<br/>ПК 1.1-1.4<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.7<br/>ПК 4.1-4.6<br/>ПК 5.1-5.6<br/>ПК 6.1-6.4</b> |
|   | <b>1.</b> Электробезопасность безопасность: понятие, последствия. Условия возникновения электротравм.  |           |  |
|   | <b>2.</b> Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей) |           |  |
|   | <b>Итого:</b>  | <b>67</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>4</b>  |  |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>77</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств»;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение организаций питания».
- сканер;
- принтер.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Нормативные документы:

1. 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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. 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>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

##### Основные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - М.: Академия, 2016. - 314 с.
2. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова А. С.Максимов. – М.: Академия,2015.
3. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.В. Усов - М.: Академия, 2015. - 319 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

### **Дополнительные источники**

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| <b>Знает:</b>  |   |   |
| <p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль при проведении:<br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования.</p> |

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>кондитерской продукции;<br/>– правила<br/>электробезопасности,<br/>пожарной безопасности;</p>   |  |  |
| <b>Умеет:</b>  |  |  |
| <p>– определять вид,<br/>обеспечивать<br/>рациональный подбор в<br/>соответствии с<br/>потребностью<br/>производства<br/>технологического<br/>оборудования, инвентаря,<br/>инструментов;<br/>– организовывать<br/>рабочее место для<br/>обработки сырья,<br/>приготовления<br/>полуфабрикатов, готовой<br/>продукции, ее отпуска в<br/>соответствии с правилами<br/>техники безопасности,<br/>санитарии и пожарной<br/>безопасности;<br/>– подготавливать к<br/>работе, использовать<br/>технологическое<br/>оборудование по его<br/>назначению с учётом<br/>правил техники<br/>безопасности, санитарии и<br/>пожарной безопасности,<br/>правильно<br/>ориентироваться в<br/>экстренной ситуации<br/>– выявлять риски в<br/>области безопасности<br/>работ на производстве и<br/>разрабатывать<br/>предложения по их<br/>минимизации и<br/>устранению;<br/>– оценивать<br/>эффективность<br/>использования<br/>оборудования;<br/>– планировать<br/>мероприятия по<br/>обеспечению безопасных</p> | <p>Правильность, полнота<br/>выполнения заданий, точность<br/>формулировок, точность<br/>расчетов, соответствие<br/>требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность<br/>выбора способов действий,<br/>методов, техник,<br/>последовательностей действий<br/>и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям<br/>инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и<br/>т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность<br/>выбора способов действий,<br/>методов, техник,<br/>последовательностей действий<br/>и т.д.<br/>-Точность оценки<br/>-Соответствие требованиям<br/>инструкций, регламентов<br/>-Рациональность действий и<br/>т.д.</p> <p>Правильное выполнение<br/>заданий в полном объеме</p> | <p>Текущий контроль:<br/>- защита отчетов по<br/>практическим/<br/>лабораторным занятиям;<br/>- оценка заданий для<br/>внеаудиторной<br/>(самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка<br/>демонстрируемых умений,<br/>выполняемых действий в<br/>процессе<br/>практических/лабораторных<br/>занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:<br/>- экспертная оценка<br/>выполнения практических<br/>заданий на зачете/экзамене</p> |

| Результаты обучения  | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|-----------------|-----------------------|
| <p>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> |                 |                       |