

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УР

_____ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

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

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) на основе примерной рабочей программы ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик Ситник Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 2021г.

Председатель цикловой комиссии

Т.В. Ситник

Согласовано:

Педагог - библиотекарь

В.О. Абдурафеева

СОДЕРЖАНИЕ

	.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5 ПРИЛОЖЕНИЕ 1: КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3 Цели учебной дисциплины

Содержание программы ОП.03 Техническое оснащение организаций питания направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности, связанной с техническим оснащением организаций питания;
- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков по организации технического оснащения в предприятиях общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания обучающийся должен **знать/понимать**:

3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

3.4 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.5 методики расчета производительности технологического оборудования;

3.6 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

3.7 правила электробезопасности, пожарной безопасности;

3.8 правила охраны труда в организациях питания;

3.9 инновационные виды технологического оборудования и технологии, используемые при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, шок – фризер, Carimax, Smoking gun.

В результате изучения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания обучающийся должен **уметь:**

У.1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У.2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

У.4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У.5 оценивать эффективность использования оборудования;

У.6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У.7 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

У.8 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У.9 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

У.10 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

У.1.11- подготавливать к работе, использовать инновационные виды технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

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

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания у обучающегося формируются **общие компетенции:**

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- ОК.09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания реализуются следующие **личностные результаты (ЛР)**:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 21 Активно применяющий полученные знания на практике

1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
---	-------------------	------------------	---

<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать к работе, использовать инновационные виды технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -инновационные виды технологического оборудования и технологии, используемые при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, шок – фризер, Carimax, Smoking gun <p>Изучение вариативной части дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции, личностных результатов</p> <p>ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.10 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21</p>	<p>Раздел 1. Механическое оборудование</p> <p>Раздел 2. Тепловое оборудование</p> <p>Раздел 3. Холодильное оборудование</p>	<p>48</p>	<p>По рекомендации работодателя</p>
--	--	------------------	-------------------------------------

1.6 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)	125
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	90
в т.ч. в форме практической подготовки	75
в т. ч.:	
лекции	46
практические занятия	40
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	20

консультации	7
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формируемых общих, профессиональных и личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1	Механическое оборудование	44	ОК 01-07,09,10
Тема 1.1. Введение Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	<p>1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p> <p>2. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные части и детали машин - понятие о передачах . - основные требования к оборудованию предприятий общественного питания; - материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. 	6	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	<p>1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p> <p>Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p>		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - сменные механизмы универсальных, малогабаритных и специализированных приводов. 	2		

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. 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		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Самостоятельная работа обучающихся - картофелеочистительные машины.	2		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	ОК01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. 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		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе:		

упаковки	практических занятий	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	Практическое занятие 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе: практических занятий	2	
	Практическое занятие 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе: практических занятий	2	
	Практическое занятие 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
Контрольная работа 1. «Механическое оборудование»		2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	40	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14,
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		

			15, 17, 19, 21
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. 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		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: , 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Инновационные виды технологического оборудования и технологии, используемые при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, Carimax, Smoking gun		
	В том числе:		
	практических занятий	4	
	Практическое занятие 10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	

	Практическое занятие 11 Подготовка к работе, использование инновационных видов технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - инновационные виды технологического оборудования Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, термомиксер, ароматистиллятор, Carimax, Smoking gun. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	8	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе: практических занятий	2	
	Практическое занятие 12 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.2 ЛР: 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. 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		
	В том числе: практических занятий	2	
	Практическое занятие 13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.2 ЛР: 1, 2, 4, 7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе: практических занятий	2	
	Практическое занятие 14 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	

Контрольная работа 2. «Тепловое оборудование»		2	
Раздел 3	Холодильное оборудование	14	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21 ЛР: 1, 2, 4, 7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся: - холодильные агенты.	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, шок – фризер, Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе:		
	практических занятий	2	
	Практическое занятие 15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе:		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие 16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	
Практическое занятие 17 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2		

Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	12	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 1, 2, 4, 7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	<p>1. 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</p>		
	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07,09,10 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 ПК 7.1-7.2 ЛР: 1, 2, 4, 7, 9, 10, , 13, 14, 15, 17, 19, 21
	<p>1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</p> <p>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p>		
	<p>2. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>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</p>		
В том числе:			
практических занятий	6		
Практическое занятие 18 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2		

	Практическое занятие 19 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Практическое занятие 20 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
Консультации		7	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		8	
Всего:		125	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины 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 (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, рекомендованные ФУМО для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
2. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
6. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
11. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

13. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

14. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

17. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Учебные пособия и учебники

19. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116303> (дата обращения: 24.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

20. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106858> (дата обращения: 24.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

21. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

22. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

23. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/947>

24. Кустова И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>

25. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> .

3.2.2Дополнительная литература

1. Периодические издания: «Наша кухня» , «Наша кухня. Выпечка»».

Интернет-ресурсы

1. <https://profspo.ru/info/for-organizations>
2. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>

(информационно - образовательный ресурс);

4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3>(Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.friо.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)
10. <https://nomnoms.info/kulinariya/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
<p>Знания:</p> <p>3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>3.3 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>3.4 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>- знание классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- знание принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- знание прогрессивных способов организации приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>- знание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>- полная классификация, точная техническая характеристика различных групп технологического оборудования,</p> <p>- точное определение назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- точная формулировка принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;;</p> <p>- полная характеристика прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>

<p>3.5 методики расчета производительности технологического оборудования;</p>	<p>- знание методики расчета производительности технологического оборудования;</p>	<p>- точное соблюдение методики расчета производительности технологического оборудования;</p>
<p>3.6 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p>- знание способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p>- рациональная организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>
<p>3.7 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	<p>- знание правил электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	<p>- точная формулировка правил электробезопасности, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями по ОТ и ТБ;</p>
<p>3.8 правила охраны труда в организациях питания;</p>	<p>- знание правил охраны труда в организациях питания;</p>	<p>- точная формулировка правил охраны труда в организациях питания в соответствии с инструкциями по ОТ и ТБ;;</p>
<p>3.9 инновационные виды технологического оборудования и технологии, используемые при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, шок – фризер, Carimax, Smoking gun.</p>	<p>- знание инновационных видов технологического оборудования и технологий, используемых при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, шок – фризер, Carimax, Smoking gu</p>	<p>- точная характеристика инновационных видов технологического оборудования и технологий, используемых при приготовлении блюд: гриль Salamander, Стефан – гриль, установка вакуумного маринования Cookvak, оборудование для технологии Sous-vide, термомиксер, ароматистиллятор, шок – фризер, Carimax, Smoking gu</p>
<p>Умения: У.1 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства</p>	<p>- умение определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью</p>	<p>- обоснованное определение вида, рациональный подбор подбор в соответствии с потребностью производства технологического</p>

<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У.2 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>У.4 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У.5 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У.6 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве,</p>	<p>производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>- умение организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- умение подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>- умение выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>- умение оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>- умение планировать мероприятия по обеспечению безопасных и</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>- рациональная организация рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- демонстрация навыков подготовки к работе, использования технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильной ориентации в экстренной ситуации;</p> <p>- точное выявление рисков в области безопасности работ на производстве и обоснованная разработка предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>- грамотная оценка эффективности использования оборудования;</p> <p>- рациональное планирование мероприятий по обеспечению безопасных и благоприятных условий</p>
---	---	---

<p>предупреждению травматизма;</p> <p>У.7 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>У.8 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У.9 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>У.10 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У.1.11- подготавливать к работе, использовать инновационные виды технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>- умение контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>- умение оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>- умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>- умение проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- умение подготавливать к работе, использовать инновационные виды технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>- точный контроль соблюдения графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>- оперативное взаимодействие с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>- точность расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования;</p> <p>- обоснованное проведение инструктажа по безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями ;</p> <p>- демонстрация навыков подготовки к работе, использования инновационные виды технологического оборудования по их назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>
---	---	--

--	--	--