

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины 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 РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.
Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:
Михеев Н.Ф., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и охрана труда может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и охрана труда является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты.

Код ПК, ОК, ЛР	Знания	Умения
ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1, 6.5 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30	31. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 32. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; 33. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 34. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 35. методики расчета производительности технологического оборудования; 36. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 37. правила электробезопасности, пожарной безопасности и охраны труда	У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; У4. выявлять опасные и вредные производственные факторы, риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У5. использовать средства коллективной и индивидуальной

	<p>в организациях питания;</p> <p>38. законы и иные нормативно правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>39. обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>310. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом;</p> <p>311. порядок и периодичность инструктирования персонала;</p> <p>312. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>защиты;</p> <p>У6. планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У7. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>У8. проводить вводный инструктаж персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте;</p> <p>У9. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У10. вести документацию по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.</p>
--	---	--

- 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.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

- личные результаты:

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 19

Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 22
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию.	ЛР 23
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 24
Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)	ЛР 25
Умение грамотно использовать профессиональную документацию	ЛР 26
Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 27
Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 28
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 29
Соблюдающий этические нормы общения	Л 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	78
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

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

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Цели и задачи дисциплины Понятия о предприятиях общественного питания Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные понятия в области охраны труда.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
Раздел 1 Техническое оснащение				ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5
Тема 1.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала		12	ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30
	1	Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	2	
	2	Оборудование для обработки овощей, плодов	2	
	3	Оборудование для обработки мяса, рыбы	2	
	4	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
	5	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	6	Оборудование для подготовки кондитерского сырья	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			8
	1	Устройство, принцип работы, правила безопасного использования машин для обработки овощей	2	
	2	Устройство, принцип работы, правила эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
	3	Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машины для вакуумирования и упаковки	2	
	4	Устройство, принцип работы, правила эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	Тема 1.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		6
1		Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация. Оборудование для раздачи пищи, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30
2		Варочное и жарочно-пекарское оборудование. Правила эксплуатации		
3		Пароконвектоматы. Электроплиты. Назначение, устройство и правила эксплуатации	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия		6		
	5	Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2		
	6	Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации пароконвектомата	2		
	7	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации индукционных плит.	2		
Тема 1.3. Оборудование для охлаждения и взвешивания продукции	Содержание учебного материала		4	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5 ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30	
	1	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2		
	2	Классификация весоизмерительного оборудования. Виды, характеристика. Назначение и устройство. Правила эксплуатации	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия		4		
	8	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	9	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	2		
Тема 1.4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5 ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30	
	1	Классификация организаций питания. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия		4		
	10	Техническое оснащение зон кухни, кондитерского цеха, рабочих мест повара и кондитера для различных технологических процессов <i>(решение ситуационных задач)</i>	2		
	11	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания <i>(решение ситуационных задач)</i>	2		
Раздел 2 Охрана труда					
Тема 2.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		4	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5 ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30	
	1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Трудовой кодекс РФ.	2		
	2	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2		
Тема 2.2. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.5 ОК 1-6, 7, 9-11 ЛР 13-30	

	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Коллективный договор, соглашение по охране труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	
Тема 2.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала		4	
	1	Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда.	2	
	2	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	2	
Тема 2.4 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека	2	
		Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия		2	
	12	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.5 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		2	
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия		2	
	13	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
Тема 2.6 Электробезопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	
	2	Защита от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 2.7 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		4	
	1	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Организация пожарной охраны в предприятиях.	2	
	2	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Пожарный инвентарь и средства пожарной сигнализации. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ				

	Практические занятия	2	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины ОП.09. Техническое оснащение организаций питания и охрана труда предполагает наличие кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная.

Комплект учебно-методической документации:

- методические указания к выполнению практических работ.

Наглядные пособия:

- плакаты, технологические карты, схемы, тематические стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основные источники (печатные издания):

1. Самулевич Ирина Алексеевна. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания. Изд-во: Феникс, 2022 г. СПО.ТОП 50
2. 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», 2017. – 336
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / Лутошкина Г.Г. -2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.
5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.

Электронные издания:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru
4. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль: Письменный/устный опрос, тестирование; дифференцируемый зачет
- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	Адекватность применения профессиональной терминологии	
- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации		
- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции		
- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		
- методики расчета производительности технологического оборудования		
- правил охраны труда в организациях питания,		

<p>правил электробезопасности, пожарной безопасности</p>		
<p>- законов и иных нормативно правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>		
<p>- обязанностей работников в области охраны труда;</p>		
<p>- возможных последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом;</p>		
<p>- порядка и периодичности инструктирования персонала;</p>		
<p>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>		
<p>Умения: – определяет вид, обеспечивает рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>Правильность, полнота выполненных заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора, способов действий, методов, последовательности действий Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчета по практическому занятию; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>– организует рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>– подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники</p>		<p>Текущий контроль: -защита отчета по практическому</p>

<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации</p>		<p>занятию; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>– выявляет риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывает предложения по их минимизации и устранению</p>		<p>Текущий контроль: -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>- планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</p>		<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета</p>
<p>- проводить инструктажи по технике безопасности и безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		<p>Текущий контроль: -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

		практических занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета
- оперативно взаимодействует с работником, ответственными за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета
-рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивает эффективность использования оборудования		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета
- вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета
- ведет документацию по охране труда, соблюдая сроки её заполнения и условия хранения.		Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; Тестирование Промежуточная аттестация в виде: - дифференцированного зачета