

Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края « Кропоткинский техникум технологий и
железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения 3 года 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер», рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии повар, кондитер, в дополнительном профессиональном образовании, по переподготовке кадров и повышения квалификации.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1- ОК.7, ОК.9 - ОК.10.,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 17-20	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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><i>Подбирать оборудование, инвентарь, инструменты кондитерского цеха. Владеть оборудованием для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.</i></p> <p><i>Подготавливать к работе и</i></p>	<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>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания;</p> <p><i>Организация работы вспомогательных</i></p>

	<p>использовать комбинированные холодильные прилавки-витрины. Картофелеочистительную машину МОК-250», «Котлетоформовочную машину МФК-2240», «Современное оборудование процессов вакуумирования» «Варочное оборудование».</p> <p>систему ХАССП</p> <p>Организовывать работу в зонах кухни, кондитерского цеха,</p> <p>Классифицировать механическое оборудование».</p>	<p>производственных помещений.</p> <p>Картофелеочистительная машина МОК-250. Овощерезательная машина МРО-200. Протирорезательная машина МП-800. Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60. Оборудование для обработки мяса.</p> <p>Мясорубка МИМ-82.</p> <p>Фаршемешалка МС-150. Мясорыхлительная машина МРМ-15. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Измельчительный механизм МДП-11-1; МИК-60 (кофемолка). Размолочный механизм МС12-15. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для просеивания муки МПМ-800;МС24-300. Тестомесильная машина ТММ-1М; МТМ-15; МТИ-100. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Взбивальная машина МВ-35М, сменные инструменты. Устройство и правила эксплуатации пароконвектомата. Высокочастотные шкафы: СВЧ-шкаф «Электроника», Фритюрница электрическая секционная модулированная ФЭСМ-20; ЖВЗ-720;</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории</p>

	профессионального и личностного развития	профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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	66
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа ¹</i>	-
Промежуточная аттестация	2

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		18	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17-20 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	
	2. Характеристика основных типов организаций питания.	1	
	3. Специализация организаций питания.	1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	15	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 17,18,19,20 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	1	
	2. Организация работы складских помещений.	1	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки.	1	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	
	5. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	1	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 1: Организация рабочих мест повара по обработке овощей (по	1	

	индивидуальным заданиям)		
	Практическое занятие № 2: Организация рабочих мест повара по обработке рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)	1	<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практическое занятие № 3: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции: заливных блюд (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие № 4: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции: салатов и винегретов (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие № 5: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции: из мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие № 6: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции: из рыбы (по индивидуальным заданиям).	1	
	Содержание учебного материала.	2	
	6. Организация работы кондитерского цеха.	1	
	7. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	
	Тематика практических занятий.	1	
	Практическое занятие № 7: Подбор оборудования, инвентаря, инструментов кондитерского цеха	1	
	Содержание учебного материала.	1	
	8. Организация работы вспомогательных производственных помещений.	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.		41	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	27	<i>ОК 1-7, 9, 10, ЛР 1718,19,20 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Классификация механического оборудования. Автоматика безопасности.	1	
	2. Основные части и детали машин.	1	
	3. Классификация универсальных приводов. Сменные механизмы, назначение, принципы устройства.	1	
	4. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	5. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	1	
	6. Картофелеочистительная машина МОК-250.	1	
	7. Овощерезательная машина МРО-200.	1	
	8. Протирорезательная машина МП-800.	1	
	Тематика практических занятий	1	
Практическое занятие № 8: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1		

	10. Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60.	1	
	11. Оборудование для обработки мяса. Мясорубка МИМ-82.	1	
	12. Фаршемешалка МС-150.	1	
	13. Мясорыхлительная машина МРМ-15.	1	
	14. Котлетоформочная машина МФК-2240.	1	
	15. Оборудование для обработки рыбы. Рыбоочистительная машина РО-1М.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 9: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	
	Содержание учебного материала	10	
	17. Оборудование для нарезки хлеба. Хлеборезательная машина МРХ-200.	1	
	18. Машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А, МРГУ-370.	1	
	19. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	1	
	20. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	
	21. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Измельчительный механизм МДП-11-1; МИК-60 (кофемолка).	1	
	22. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Размолочный механизм МС12-15.	1	
	23. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для просеивания муки МПМ-800; МС24-300.	1	
	24. Тестомесильная машина ТММ-1М; МТМ-15; МТИ-100.	1	
	25. Тестораскаточная машина МРТ-60М.	1	
	26. Взбивальная машина МВ-35М, сменные инструменты.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 10. Владение оборудованием для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 1718,19,20 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Классификация теплового оборудования. По технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.	1	
	3. Варочное оборудование. КПЭ-100; КПЭ-60;	1	

	4. Пароварочные аппараты АПЭСМ-4; АПЭ-0,23А;	1	ПК 5.1-5.5
	5. Устройство и правила эксплуатации пароконвектомата.	1	
	6. Кофемашина электрическая КВЭ-7; Сосисковарка настольная электрическая СНЭ-15;	1	
	7. Классификация жарочного оборудования. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0.3; Сковорода электрическая СЭ-1; ШПЭСМ-3;	1	
	8. Высокочастотные шкафы: СВЧ-шкаф «Электроника»	1	
	9. Фритюрница электрическая секционная модулированная ФЭСМ-20; ЖВЗ-720;	1	
	10. Классификация варочно-жарочного оборудования. Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ; ЭП-4М;	1	
	11. Универсальное и водогрейное оборудование. Кипятильник КНЭ-25. Оборудование для раздачи пищи: МСЭСМ-3; Стойка раздаточная СРТЭСМ.	1	
	12. Оборудование для раздачи пищи: МСЭСМ-3; Стойка раздаточная СРТЭСМ.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	
	Практическое занятие № 12: Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7, 9, 10 ЛР 1718,19,20 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация холодильного оборудования. ШХ-0,4; ШХ-0,6; Прилавки - витрины «Пингвин-В»; «Таир-106».	1	
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	1	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	
	Практическое занятие № 14: Изучение безопасной эксплуатации комбинированных холодильных прилавков-витрин.	1	
Дифференцированный зачет	2		
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 12-е изд., стер. М., Академия, 2014.320с.
8. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места. 3-е изд., стер. М., «Академия», 2018. 240 с.

3.2.2 Электронные издания:

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. 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/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания <i>Организация работы вспомогательных производственных помещений. Картофелеочистительная машина МОК-250. Овощерезательная машина МРО-200. Протирорезательная машина МП-800. Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60. Оборудование для обработки мяса. Мясорубка МИМ-82. Фаршемешалка МС-150. Мясорыхлительная машина МРМ-15. Котлетоформочная машина МФК-2240. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Измельчительный механизм МДП-11-1; МИК-60 (кофемолка). Размолочный механизм МС12-15. Оборудование для</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p> <p><i>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p>

<p><i>приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для просеивания муки МПМ-800;МС24-300. Тестомесильная машина ТММ-1М; МТМ-15; МТИ-100. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Взбивальная машина МВ-35М, сменные инструменты. Устройство и правила эксплуатации пароконвектомата. Высокочастотные шкафы: СВЧ-шкаф «Электроника», Фритюрница электрическая секционная модулированная ФЭСМ-20; ЖВЗ-720;</i></p>		<p><i>-тестирования.</i></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; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации <i>Подбирать оборудование, инвентарь, инструменты кондитерского цеха. Владеть оборудованием для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Подготавливать к работе и использовать комбинированные холодильные прилавки-витрины. Картофелеочистительную машину МОК-250», « Котлетоформовочную машину МФК-2240», «Современное оборудование процессов вакуумирования» «Варочное оборудование». систему ХАССП Организовывать работу в зонах кухни, кондитерского цеха, Классифицировать механическое оборудование».</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024