

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ленинградской области
«Подпорожский политехнический техникум»

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оп 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

Разработчики:

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК
по ППССЗ
Председатель _____ Ядыкина Л.А
Протокол № 5. от от 28.01.2019год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО ППТ
_____ О.А.Чечельницкая
«__04__» __02__ 2019г.

Приложение к ОПОП
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ
от 04.02. 2019г. №01-05/13

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5.	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.3 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016г № 1569 .

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *должен уметь:*

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать:*

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп техно-логического 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.

В результате изучения дисциплины студент **должен освоить** следующие *общие и профессиональные компетенции*:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,

	муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

Код	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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

1. анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
2. анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
3. анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
4. обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	12
практические занятия (если предусмотрено)	*
контрольные работы (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
консультации	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	2
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем <i>1</i>	Содержание учебного материала <i>2</i>	Объем часов <i>3</i>	Уровень освоения <i>4</i>
Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания.			
Тема 1.1. Характеристика основных предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовка реферата «Общественное питание в современных условиях»</p> <p>Подготовка сообщения на тему: «Типы предприятий общественного питания в нашей местности»</p>	1	2
Тема 1.2. Организация снабжения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация снабжения предприятий ОП сырьём, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Складское хозяйство. Тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения продуктов.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Составление заявок на сырье</p> <p>Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам</p> <p>Отработка приёмов работы на весоизмерительном оборудовании.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Составление таблицы температурного режима хранения основных видов сырья на предприятии общественного питания.</p>	1	2
		1	2,3
Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Рабочее место повара. Требования к универсальному и специализированному рабочему месту повара. Оснащение оборудованием и инвентарём. Организация работы цехов. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Отработка приёмов организации рабочего места повара</p>	2	2
		1	2,3

Раздел 2. Организация и техническое оснащение производства

<p>Тема 2.1 Общая характеристика оборудования предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие о машине. Основные части и детали машин, их назначение. Требования к техническим машинам. Общие сведения об оборудовании предприятий ОП. Классификация оборудования. Правила эксплуатации и использования. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Практическая работа Изучение основных узлов и деталей механического оборудования. Изучение основных узлов и деталей универсальных приводов.</p>	2	2
		1	2,3
<p>Тема 2.2 Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания</p>			2
<p>Тема 2.2.1 <i>Организация работы овощного цеха</i></p>	<p>Содержание учебного материала Организация работы овощного цеха. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования Практическая работа Изучение устройства и принципа действия картофелеочистительных машины непрерывного и периодического действия.. Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки и измельчения овощей, дисковых овощерезок и протирочных машин. Самостоятельная работа Составить схему организации рабочего места в овощном цехе.</p>	2	2
		1	2,3
<p>Тема 2.2.2 <i>Организация работы рыбного цеха</i></p>	<p>Содержание учебного материала Организация работы рыбного цеха. Машины для обработки рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём. Самостоятельная работа Составить схему организации рабочего места в рыбном цехе.</p>	2	2
<p>Тема 2.2.3 <i>Организация</i></p>	<p>Содержание учебного материала Организация работы мясного цеха. Машины для обработки мяса Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём.</p>	2	2
<p><i>работы</i></p>	<p>Практическая работа</p>		

<i>мясного цеха</i>	Изучение устройства и принципа действия мясорубки мясорыхлителя и фаршемешалки. машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы	2	2,3
Самостоятельная работа Составить схему организации рабочего места в мясном и рыбном цехе.			
Тема 2.3 Организация работы доготовочных цехов предприятий			
Содержание учебного материала			
Тема 2.3.1 Организация работы холодного цеха	Организация работы холодного цеха. Машины для нарезки гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
Практическая работа Изучение устройства и принципа действия машины для нарезки гастрономических товаров, варёных овощей и машины для перемешивания салатов и винегретов		1	2
Самостоятельная работа: Составление презентации «Современная техника холодного цеха»			
Содержание учебного материала			
Тема 2.3. 2 Организация работы горячего цеха	Организация работы горячего цеха. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Аппараты СВЧ. Пароконвектоматы. Грили.. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
Практическая работа Изучение устройства и принципа действия стационарного и опрокидывающегося пищеварочных котлов. Изучение устройства и принципа действия пароварочного шкафа и сосисковарки Изучение устройства и принципа действия вращающейся жаровни для блинчиков, автоматов для производства пирожков, пончиков, оладий. Изучение устройства и принципа действия жарочного шкафа и хлебопекарной печи. Изучение устройства и принципа действия электроплит.		1	2
Изучение устройства и принципа действия кипяtilьника			
Самостоятельная работа			

	Составить схему организации рабочего места в горячем цехе. Подготовка презентации «Современное тепловое оборудование»		
Тема 2.4 Организация работы кондитерского цеха	Содержание учебного материала		
	Организация работы кондитерского цеха. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	2	2
	Самостоятельная работа Составить схему организации рабочего места в кондитерском цехе.		
Тема 2.5. Организация работы раздаточной	Содержание учебного материала		
	Организация работы раздаточной. Виды. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Охлаждаемые стойки. Правила отпуска готовой продукции. Контроль качества готовой продукции	2	2
	Практическая работа Составление инструкции и проведение бракеража готовой продукции.	1	2,3
	Самостоятельная работа: Составление таблицы сроков реализации готовых блюд на раздаче		
Тема 2.6 Организация работы вспомогательных цехов	Содержание учебного материала		
	Организация работы вспомогательных помещений (хлеборезка, моечная столовой и кухонной посуды). Оборудование вспомогательных помещений.	1	2
	Практическая работа Составление перечня препаратов для обработки столовой посуды и приготовление растворов	1	2,3
Тема 3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		
	Способы получения холода. Холодильное оборудование, назначение и устройство, принципы работы, правила безопасного использования. Характеристика компрессионного холодильного оборудования. Виды холодильного оборудования для цехов и помещений предприятий общественного питания	1	2
			2,3
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Современное холодильное оборудование»		

Тема 4 Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала		
	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	2	2
	Практические занятия Моделирование сервировки столов. Отработка приёмов складывания салфеток	2	2,3
	Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности		
Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		
	Охрана труда как комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на производстве. Техника безопасности на производстве. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.	2	2
	Всего:	40	

Пояснения:

- 2 - требования ФГОС СПО,
- 3 - требования WSI/ WSR,
- 1 - требования профстандартов

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.– ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2.– репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.– продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места» Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя. Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2015г.

2. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2019г.

3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. –

4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с

5. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

2.Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с

Основные источники для преподавателя:

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

www.restoracia.ru

<http://www.oborud.info/www.acma.ru/Links/dirid/53/> Оборудование для пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Умения	
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	экспертная оценка выполнения практической работы
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	экспертная оценка выполнения практической работы
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания	
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
правила охраны труда в организациях питания	устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы

