

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»

О.В. Ванева
Приказ № 14 от 04.09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
название учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА название учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 Повар, кондитер.
код наименование профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

Код ПК, ОК	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	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	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

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко</p>	<p>правила построения простых и сложных</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторно - практические занятия	9
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>внеаудиторная самостоятельная работа</i>	18
Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Организация кулинарного и кондитерского на предприятиях индустрии питания.	21	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	1	2
	1. <i>Основные типы и их характеристика предприятий общественного питания.</i> Организационно-экономические особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные классы и типы предприятий общественного питания.	1	
	Лабораторно – практические занятия	1	3
	1. Ознакомления с планировкой помещений на предприятии общественного питания.	1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Составление опорного конспекта по теме: «Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания». 2. Составить таблицу « Характеристика предприятий общественного питания».	2	2
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала	2	2
	1. <i>Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий с полным циклом производства.</i> Общие понятия сырья, полуфабриката, способа обработки полуфабрикатов, кулинарной обработки сырья.	1	
	2. <i>Производственная структура, ее характеристика и требования к организации рабочих мест повара.</i> Общие понятия производственной инфраструктуры предприятий, производства, цеховой и бесцеховой структуры производства. Организация специализированных и универсальных рабочих мест повара.	1	
	Лабораторно – практические занятия	1	3
	1. Составление схемы цеховой и бесцеховой структуры производства.	1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Подготовка сообщений по темам: «Характеристика производства с цеховой структурой. Достоинства данной структуры», «Характеристика универсальных и специализированных рабочих мест повара».	3	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	1	2

Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.	1.	Организация работы складских помещений. Назначение и виды складских помещений. Оснащения, оборудования, инвентарь, инструменты необходимые для работы складских помещений. Правила приемки, хранения и отпуск сырья. Этапы приемки сырья - предварительный и окончательный. Основные понятия товарных запасов, режима хранения, товарных потерь. Способы хранения и укладки продуктов. Организация тарного хозяйства.	1	
	Лабораторно – практические занятия		1	3
	1.	Составление таблицы видов складских помещений и решение производственных задач	1	
	Контрольная работа		1	
	1.	Контрольные вопросы и задания	1	
Самостоятельная работа учащихся. 1. Составление опорного конспекта на тему: «Складские помещения их функции, виды, оборудование, необходимый инвентарь и инструменты». 2. Подготовить проект на тему: «Организация, характеристика этапов приемки продовольственных товаров на предприятиях общественного питания».		2		
Тема 1.4. Основы организации производства.	Содержание учебного материала		7	2
	1.	Организация работы овощного цеха. Предназначение, расположение, необходимое оборудование, инвентарь овощного цеха. Линии обработки картофеля, капусты, лука, чеснока, кореньев и зелени.	1	
	2.	Организация работы мясного и птицегаолевого цехов. Предназначение, расположение мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов, технологический процесс обработки мяса, организация рабочих мест повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов в мясном цехе. Техническое оснащение мясного цеха. Ассортимент полуфабрикатов из птицы, технологический процесс обработки птицы. Техническое оснащение и организация рабочего места птицегаолевого цеха.	1	
	3.	Организация работы рыбного цеха. Предназначение, расположение, рыбного цеха. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, технологический процесс обработки рыбы. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Техническое оснащение рыбного цеха.	1	2
	4.	Организация работы горячего цеха. Предназначение, расположение, микроклимат горячего цеха. Организация рабочего места повара по приготовлению горячей продукции в горячем цехе в суповом и соусном отделении. Основное оборудование, посуда и инвентарь. Линии теплового оборудования горячего цеха.	1	2

	5	Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Расположение, планировка, особенности организации холодного цеха. Технологическое оснащение холодного цеха. Организация места повара по приготовлению холодной продукции. Основная посуда, инструменты и инвентарь. Линии приготовления салатов и винегретов, закусок, заливных блюд, бутербродов, холодных супов и сладких блюд.	1	2
	6.	Организация работы кондитерского и мучного цеха. Расположение, предназначение. Оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления цехов. Организация рабочих мест по приготовлению кондитерских и мучных изделий. принципы организации производственного процесса в кондитерском и мучном цехах.	1	2
	7.	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Основная задача кулинарного цеха, основная схема организации производственных процессов в цехе. Расположение, ассортимент кулинарных изделий в горячем и холодном отделении. Технологические линии и оборудование кулинарного цеха.	1	2
	Лабораторно – практические занятия		3	3
	1.	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	1	
	2.	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции.	1	
	3.	Составление схем мясного, горячего, холодного и кондитерского цехов с расстановкой оборудования.	1	
	Контрольная работа Контрольные вопросы и задания		1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Составление опорного конспекта по теме: «Основы организации производства». 2. Подготовка рефератов по темам: «Работа овощного цеха». «Работа мясного и рыбного цеха». «Работа горячего цеха». «Работа холодного цеха». «Работа кондитерского цеха». 3. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).		3	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		2	2

Реализации и учет готовой кулинарной продукции.	1.	Организация работы раздат. Функции, расположение, линии комплектации и раздачи блюд. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
	2.	Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Организация складского учета продуктов и сырья. Учет продуктов на производстве, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне, акты о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет. Учет продуктов в кондитерских цехах и в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.	1	
Раздел 2.	Техническое оснащение предприятия		15	
Тема 2.1. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала		7	2
	1.	Общие сведения о машинах. Классификация, основные узлы, производительность технологических машин, передаточные механизмы и редуктор, требования, предъявляемые к конструкции машин. Классификация механического оборудования. Понятие об электроприводах.	1	
	2.	Машины для обработки овощей и картофеля. Устройство, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе на машине для очистки сырых овощей, машины для измельчения и нарезки вареных овощей, протирачной машине, кухонного процессора.	1	
	3.	Машины для измельчения мяса и рыбы. Техническая характеристика оборудования используемое для обработки мяса и рыбы их маркировка, предназначение, устройство, правило сборки, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности при работе на мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, рыбоочистительной машине, куттере.	1	
	4.	Машины кондитерского цеха. Техническая характеристика, процесс просеивания, устройство, основные составные части, принцип работы и особенности эксплуатации машины для просеивания муки. Назначение, основные составные части машины, устройство, принцип действия, правило эксплуатации и техника безопасности тестомесильной, тестораскаточной, взбивальной машины, миксера.	1	
	Лабораторно – практические занятия		2	3
	1.	Изучение устройства, принцип работы и технику безопасности машин овощного и мясного цехов.	1	
2.	Изучение устройства, принцип работы и технику безопасности оборудования кондитерского цеха	1		

	Контрольная работа. Контрольные вопросы и задания по теме «Механическое оборудование».	1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Составление опорного конспекта по теме: «Механическое оборудование» 2. Подготовка докладов по теме: «Классификация оборудования по виду выполняемых работ». 3. Заполнение таблицы «Возможные неисправности оборудования для обработки овощей, мяса и рыбы и способы их устранения». 4. Составление опорного конспекта по теме: «Оборудование, применяемое для приготовления и обработки теста».	3	2
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	6	2
	1. <i>Общие сведения о тепловом оборудовании.</i> Характеристика основных способов тепловой обработки, основные виды энергоносителей, способы передачи теплоты, теплогенерирующие устройства, классификация теплового оборудования, модульное оборудование и функциональные емкости	1	
	2. <i>Варочное оборудование.</i> Техническая характеристика, назначение, устройство, принцип и режимы работы, правило эксплуатации и техника безопасности при работе с пищеварочными, пароварочными котлами пастакукера.	1	
	3. <i>Жарочно-пекарное оборудование.</i> Назначение, технологические требования электросковород, фритюрницы, жарочных и пекарских шкафов, грилей и пароконвектоматов, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации и техника безопасности при работе.	1	
	4. <i>Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.</i> Устройства, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы электрических и индукционных плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности. Предназначение, устройство, правило эксплуатации и техника безопасности водогрейного оборудования.	1	
	Лабораторно – практические занятия	1	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	
Контрольная работа Контрольные вопросы и задания по теме «Тепловое оборудование».	1		
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Подготовить реферат «Новинки пищеварочных котлов, применяемых на производстве». 2. Составление опорного конспекта по теме: «Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической».	3	

	3. Заполнение таблицы «Возможные неисправности варочно-жарочного оборудования».		
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	2	2
	1. <i>Основы холодильной техники.</i> Классификация способов охлаждения, холодильные машины, хладагенты.	1	
	2. <i>Классификация холодильного оборудования.</i> Общая характеристика холодильных камер. Значение и классификация основного холодильного оборудования. Назначение, устройство, требования к эксплуатации холодильного оборудования	1	
	Самостоятельная работа учащихся. 1. Подготовить презентацию: «Новинки в холодильном оборудовании». 2. Составление опорного конспекта по теме: «Назначение, устройство, принцип действия торгового холодильного оборудования, холодильных прилавков и витрин».	2	
Итого:	максимальная учебная нагрузка (всего)	36	
	обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36	
	в том числе:		
	лабораторно - практические занятия	9	
	контрольные работы	4	
	самостоятельная работа обучающегося (всего)	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- шкаф для хранения дидактического материала и др.;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-240с.
2. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лукошкина, Ж.С. Анохина. – 2 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017-240с.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

Интернет-ресурсы:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p style="text-align: center;">знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>
<p style="text-align: center;">умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>(самостоятельной) работы</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	---	--