

К основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК преподавателей  
«Сферы обслуживания»  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПД 07 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ**

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Бастраков Владимир Александрович - преподаватель КОГПОБУ «ОВСХК»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Л.В. – председатель ПЦК дисциплин сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов. В содержании выделены лабораторные и практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению материала.

**Рассмотрено и рекомендовано**

**ПЦК преподавателей  
дисциплин сферы обслуживания»**

**Протокол от 2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАС-ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.07 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, И ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 № 485;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость: **162 час.**

Обязательная часть программы включает: **108 час.**

## 1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к теоретическим и практическим знаниям в сфере технического оснащения и охраны труда персонала, принципам и методам обеспечения безопасности труда на технологическом оборудовании, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;	классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	Трудовая деятельность человека.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Формулировать цели, анализировать и обобщать информацию	методы оценки ситуации на ее стандартность/нестандартность, последствия совершения того или иного действия, цели и пути их достижения	Культурой мышления, систематизация и обобщение данных, навыками поиска путей их достижения
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику.	основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	Рабочее время и время отдыха.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;	основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;	получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	использовать нормативные и технологические документы;	классификацию организаций общественного питания, их структуру;	участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

ПК 2.1. Организовать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;	порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации;	проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания.	организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Федеральная составляющая (личностные результаты, определенные Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания(описание)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1

<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно- нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	<p>ЛР 9</p>
<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников</p>	<p>ЛР 10</p>

природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11

Региональная составляющая (личностные результаты определенные субъектом Российской Федерации) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий чувства патриотизма, любви и уважения к малой Родине, чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края	ЛР 13
Осознающий свою этническую принадлежность, знает историю, язык, культуру своего народа, народов Вятского края	ЛР 14
Осознающий гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края	ЛР 15
Проявляющий чувство ответственности и долга перед малой Родиной	ЛР 16
Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания	ЛР 17
Имеющий развитое эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов Вятского края, творческой деятельности эстетического характера	ЛР 18

Отраслевая составляющая (личностные результаты, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>



Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21

Составляющая ПОО (личностные результаты, определенные субъектами образовательного процесса) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий уважение к традициям колледжа, символике колледжа – герб, флаг, социальную активность, соблюдающий нормы и правила поведения, принятые в колледже	ЛР 22
Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования	ЛР 23

Профильная составляющая (личностные результаты, определенные ключевыми работодателями)) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	Заочное
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>	<b>162</b>
<b>Объём работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>108</b>	<b>18</b>
в том числе:		
<b>Теоретическое обучение</b>	48	8
Практические занятия	60	10
Лабораторные занятия	-	
Курсовое проектирование	-	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>	<b>144</b>
Консультации	-	
Промежуточная аттестация	-	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.</b>		

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда»**

**Очная форма обучения**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые компетенции	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов</b>				
<b>Тема 1.1 Общие сведения о машинах.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Классификация, основные технические характеристики, назначение технологического оборудования. Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Охрана труда в организациях питания.			
<b>Тема 1.2 Детали машин. Электроустановки</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Классификация и основные части и детали машин Понятие о передачах, электроприводах; аппараты включения, защиты, контроля и управления. Классификация универсальных приводов и сменных механизмов Правила эксплуатации универсальных приводов Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/б			
	Практические занятия 1. Изучение буквенных и цифровых обозначений универсальных приводов. 2. Изображение и изучение схем универсальных приводов и сменных механизмов Самостоятельная работа	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	

	Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышения производительности труда работников и увеличение прибыли при экономии трудовых и материальных затрат.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа; подготовка сообщений, презентаций
<b>Раздел 2. Механическое оборудование</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Классификация механического оборудования.</b> <b>Универсальные приводы.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Назначение механического оборудования. Производительность машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Приводы общего и специального назначения.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение практической работы, анализ выполненного задания
	Изображение и изучение схем универсальных приводов и сменных механизмов.			
Самостоятельная работа	2		Самостоятельная работа	
	Работа над конспектом лекции			
<b>Тема 2.2</b> <b>Машины для обработки овощей</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления пюре МКП – 60. Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) 2 2 картофельного пюре МКП – 60.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10,	Выполнение и оценка практического задания
	Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.			

	Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе		13,19,20, 21,23	
	Самостоятельная работа			
	Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе.	2	3	Оценка преподавателем самостоятельной работы
<b>Тема 2.3. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы</b>	Содержание учебного материала			
	Организация рабочих мест в мясорыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясорыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ-82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ - 15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
	Практические занятия			
	Составление схемы организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Составление схем обработки мяса и рыбы.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	Самостоятельная работа			
	Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясорыбного цеха»	4		выступление
<b>Тема 2.4. Машины и механизмы для обработки муки. Приготовление теста и кремов.</b>	Содержание учебного материала			
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ - 100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Практические занятия	4		

	Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практического задания, оценивание
	Самостоятельная работа			Выступление, оценка преподавателем самостоятельной работы
	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	4	3	
<b>Тема 2.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
	Машины для нарезки хлеба МРХ -200, хлеборезательная машина АХМ-300Т, правила эксплуатации хлеборезок. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Правила эксплуатации.	2		
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практического задания, оценивание
	Подготовка к работе, изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, работа на оборудовании.	2		
	Самостоятельная работа			Подготовка рефератов, выступление, оценивание
	Работа над материалом дополнительной литературы.	2		
<b>Тема 2.6. Посудомоечные машины</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	тестовые задания
	Посудомоечные машины ММУ-2000, МПУ-700: предназначение, принцип действия, правила эксплуатации.	2		
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20,	Выполнение практического задания,
	Изучение схемы посудомоечной машины. Изучение Правил эксплуатации.	2		

			21,23	анализ выполненного задания, оценка результатов
	Самостоятельная работа	2		Фронтальный опрос
	Работа над конспектом лекции			
<b>Тема 2.7. Подъемно-транспортное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Тестирование, устный опрос
	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, типы, техническая характеристика.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение практического задания, анализ выполненного задания, оценка результатов
	Изучение маркировки			
	Самостоятельная работа	1		тестовые задания
	Работа над конспектом			
<b>Тема 2.8 Весозмерительное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
	Весозмерительное оборудование: понятие назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения.			
	Практические занятия	6	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение практического задания, анализ выполненного задания, оценка результатов
	Приобретение умений эксплуатации весов электронных. Проверка наличия поверочных клейм.			
	Самостоятельная работа	4		Подготовка сообщения
	Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования			

<b>Тема 2.9 Контрольно-кассовые машины</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые за- дания, дифферен- цированный опрос
	ККМ: понятие, назначение, правовое регулирование по- рядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККМ. Государственный реестр ККМ: назначение. Типовые правила эксплуатации			
	Практические занятия	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практиче- ского задания
	Приобретение умений эксплуатации ККМ.			
	Самостоятельная работа	4		Подготовка сооб- щения
	Государственный реестр ККМ			
<b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>				
<b>Тема 3.1 Общие сведения о теп- ловом оборудовании</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	тестирование
	Классификация теплового оборудования. Функциональные емкости. Назначение тепловых аппаратов.			
	Самостоятельная работа	4		Анализ выполнен- ных рефератов, презентации
Реферат на тему «Опасные факторы при эксплуатации теп- лового оборудования, способы защиты»				
<b>Тема 3.2 Варочное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые за- дания, дифферен- цированный опрос
	Виды, назначение варочных аппаратов. Основные техно- логические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищевые котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работ. Правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищевых котлов: назначение, общая характеристика: элек- трическая схема управления. Устройства электрические варочные: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы,			



	правила эксплуатации и техники безопасности.			
	Практические занятия			
	Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов (пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации. Освоение, изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4, 10, 13, 19, 20, 21, 23	Выполнение практического задания, оценивание
	Самостоятельная работа			
	Конспект по теме «Пароварочные аппараты»	2		Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
<b>Тема 3.3 Жарочно-пекарское оборудование</b>	Содержание учебного материала			
	Жарочные и пекарные шкафы: типы назначение, особенности устройства. Принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты с ИК обогревом – грили, тостеры, родстеры, шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4, 10, 13, 19, 20, 21, 23	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование
	Практические занятия			
	Изучение устройства принципа действия электрических сковород, фритюрниц. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4, 10, 13, 19, 20, 21, 23	Выполнение практического задания, оценивание

	Самостоятельная работа			
	Создание презентации на одну из тем: «Устройства и назначение основных видов жарочно-пекарского оборудования в горячем цехе. Правила их безопасного использования»	2		Подготовка выступления, оценивание
<b>Тема 3.4 Универсальное оборудование</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Тестирование, устный опрос
	Электрические, газовые, твердотопливные плиты. Специализированные аппараты. Характеристика. Правила эксплуатации.	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Выполнение и оценка практического задания
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсального оборудования	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Самостоятельная работа			устный опрос
Работа над материалом дополнительной литературы	2			
<b>Тема 3.5 Оборудование для раздачи пищи</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы стойки: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Подготовка выступления, оценивание
	Подготовка к работе, изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, работа на оборудовании.	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Самостоятельная работа			Тестирование, устный опрос
Конспект по теме «Оборудование для раздачи пищи»	2			

<b>Раздел 4. Холодильное оборудование</b>				
<b>Тема 4.1.</b> <b>Общие сведения о холодильном оборудовании.</b> <b>Холодильные машины</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Тестирование, устный опрос
	Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения. Характеристики хладагентов. Компрессорные холодильные машины. Фоновые холодильные машины. Холодильные герметические агрегаты			
<b>Тема 4.2.</b> <b>Виды торгово-холодильного оборудования</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины. Правила эксплуатации, их преимущества и недостатки.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практического задания
	Выбор типов и расчетов необходимого количества холодильного оборудования.			
Самостоятельная работа	2		Подготовка сообщения, выступление	
Перспективные типы холодильного оборудования				
<b>Раздел 5. Обеспечение безопасных условий труда на производстве</b>				
<b>Тема 5.1.</b> <b>Нормативно-правовая база охраны труда.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Состояние охраны труда в отрасли общественного питания. Основные понятия нормативно-правовой базы. Федеральные законы в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда.			
	Практические занятия	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практического задания
	Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов».			
	Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».			

	Самостоятельная работа			
	Изучение трудового кодекса РФ Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ	4		Подготовка выступлений, рефератов
<b>Тема 5.2 Организация охраны труда в организациях общественного питания</b>	Содержание учебного материала			
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные для создания или заключения договоров со специалистами или организациями. Оказывающими услуги по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-гигиеническое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификации производственных объектов Порядок проведения и оформление вводного инструктажа работников.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос
	Практические занятия			
	Изучение инструкции по охране труда, порядок их разработки и утверждения.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Выполнение и оценка практического задания
	Самостоятельная работа			
	Подготовка реферата на тему «Санитарно-бытовое обеспечение работников», «Обязательные медицинские осмотры работников»	2		Подготовка выступлений, рефератов
<b>Тема 5.3</b>	Содержание учебного материала	2		

<b>Производственный травматизм и профзаболевания</b>	<p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, ушибах, вывихах и т.д.) при поражении холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учёта несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причинённого здоровью работников в связи с несчастными случаями.</p>		<p>ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23</p>	<p>Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя). Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёте несчастного случая на производстве.</p>	4	<p>ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23</p>	<p>Выполнение и оценка практического задания</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Доклад на тему «Требования к устройству рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям на предприятиях общественного питания»</p>	4		<p>Подготовка выступлений, докладов</p>
	<p><b>Тема 5.4</b></p> <p>Содержание учебного материала</p>	2		

<p><b>Электробезопасность</b></p>	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. (Защитное заземление, зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей) понятие, назначение.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>		<p>ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23</p>	<p>Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.</p>	<p>2</p>		<p>Подготовка сообщений</p>
<p><b>Тема 5.5</b> <b>Пожарная безопасность</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область, компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение. Виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетуши-</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23</p>	<p>Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос</p>

	<p>тели: назначение, типы, устройство, принцип действия правила хранения и применения.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.</p>			
<b>ВСЕГО:</b>		<b>162</b>		

КОПИРОВАТЬ  
 ОБСХК  
 НЕ КОПИРОВАТЬ  
 ОБСХК  
 КОПИРОВАТЬ

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда»

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов</b>				
<b>Тема 1.1 Общие сведения о машинах.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Классификация, основные технические характеристики, назначение технологического оборудования. Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Охрана труда в организациях питания.			
<b>Тема 1.2 Детали машин. Электроустановки</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Классификация и основные части и детали машин Понятие о передачах, электроприводах; аппараты включения, защиты, контроля и управления. Классификация универсальных приводов и сменных механизмов Правила эксплуатации универсальных приводов Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/б			
	Самостоятельная работа 1. Изучение буквенных и цифровых обозначений универсальных приводов. 2. Изображение и изучение схем универсальных приводов и сменных механизмов			
	Самостоятельная работа Роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышения производительности труда работников и увеличение прибыли при экономии трудовых и материальных затрат.	4		



<b>Раздел 2. Механическое оборудование</b>				
<b>Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (лекция), тестирование
	Назначение механического оборудования. Производительность машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Приводы общего и специального назначения.			
	Практическое занятие	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Изображение и изучение схем универсальных приводов и сменных механизмов.			
Самостоятельная работа	2		Самостоятельная работа	
Работа над конспектом лекции				
<b>Тема 2.2 Машины для обработки овощей</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) 2 2 картофельного пюре МКП – 60.			
	Практическое занятие	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно: Выполнение и оценка практического задания, наблюдение, оценивание
	Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах. Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе			
Самостоятельная работа	2		Самостоятельная работа	
Составить схему организации рабочих мест в овощном цехе.				

<b>Тема 2.3. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Организация рабочих мест в мясорыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясорыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ-82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ – 15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.			
	Практические занятия			
	Составление схемы организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Составление схем обработки мяса и рыбы.	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (практическая работа): Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, тестирование
	Самостоятельная работа			
	Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясорыбного цеха»			
<b>Тема 2.4. Машины и механизмы для обработки муки. Приготовление теста и кремов.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (лекция), тестирование
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ - 100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60			
	Практические занятия			
		4		

	Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам.		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Самостоятельная работа			
	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	4		Самостоятельная работа
<b>Тема 2.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Машины для нарезки хлеба МРХ -200, хлеборезательная машина АХМ-300Т, правила эксплуатации хлеборезок. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Правила эксплуатации.	2		
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Подготовка к работе, изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, работа на оборудовании.	2		
	Самостоятельная работа			
	Работа над материалом дополнительной литературы.	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 2.6. Посудомоечные машины</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Посудомоечные машины ММУ-2000, МПУ-700: предназначение, принцип действия, правила эксплуатации.	2		
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Изучение схемы посудомоечной машины. Изучение Правила эксплуатации.	2		

	Самостоятельная работа			
	Работа над конспектом лекции	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 2.7. Подъемно-транспортное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, типы, техническая характеристика.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Изучение маркировки			
	Самостоятельная работа	1		Самостоятельная работа
	Работа над конспектом			
<b>Тема 2.8 Весозмерительное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Весозмерительное оборудование: понятие назначение. Измерительное оборудование: классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения.			
	Практические занятия	6	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Приобретение умений эксплуатации весов электронных. Проверка наличия поверочных клейм.			
	Самостоятельная работа	4		Самостоятельная работа. Подготовка реферата
	Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования			
<b>Тема 2.9</b>	Содержание учебного материала	2		

<b>Контрольно-кассовые машины</b>	ККМ: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККМ. Государственный реестр ККМ: назначение. Типовые правила эксплуатации		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Практические занятия	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Приобретение умений эксплуатации ККМ.			
	Самостоятельная работа	4		Самостоятельная работа
Государственный реестр ККМ				
<b>Раздел 3. Тепловое оборудование</b>				
<b>Тема 3.1 Общие сведения о тепловом оборудовании</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (лекция) тестирование
	Классификация теплового оборудования. Функциональные емкости. Назначение тепловых аппаратов.			
	Самостоятельная работа	4		Самостоятельная работа
Реферат на тему «Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты»				
<b>Тема 3.2 Варочное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Виды, назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищевые котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работ. Правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищевых котлов: назначение, общая характеристика: электрическая схема управления.			

	Устройства электрические варочные: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	<b>Практические занятия</b> Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов (пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации. Освоение, изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (практическая работа): Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, тестирование
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект по теме «Пароварочные аппараты»	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 3.3 Жарочно-пекарское оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Жарочные и пекарные шкафы: типы назначение, особенности устройства. Принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты с ИК обогревом – грили, тостеры, родстеры, шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	<b>Практические занятия</b> Изучение устройства принципа действия электрических сковород, фритюрниц. Освоение правил безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа

	Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации			
	Самостоятельная работа			
	Создание презентации на одну из тем: «Устройства и назначение основных видов жарочно-пекарского оборудования в горячем цехе. Правила их безопасного использования»	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 3.4 Универсальное оборудование</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Самостоятельная работа
	Электрические, газовые, твердотопливные плиты. Специализированные аппараты. Характеристика. Правила эксплуатации.	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Самостоятельная работа
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсального оборудования	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Самостоятельная работа			Самостоятельная работа
	Работа над материалом дополнительной литературы	2		
<b>Тема 3.5 Оборудование для задачи раздачи пищи</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6	Самостоятельная работа
	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы стойки: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	
	Практические занятия	2		

	Подготовка к работе, изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, работа на оборудовании.		ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Самостоятельная работа Конспект по теме «Оборудование для раздачи пищи»	2		Самостоятельная работа
<b>Раздел 4. Холодильное оборудование</b>				
<b>Тема 4.1.</b> <b>Общие сведения о холодильном оборудовании.</b> <b>Холодильные машины</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (лекция) тестирование
	Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения. Характеристики хладагентов. Компрессорные холодильные машины. Фоновые холодильные машины. Холодильные герметические агрегаты			
<b>Тема 4.2.</b> <b>Виды торгово-холодильного оборудования</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины. Правила эксплуатации, их преимущества и недостатки.			
	Практические занятия	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Выбор типов и расчетов необходимого количества холодильного оборудования.			
Самостоятельная работа Перспективные типы холодильного оборудования	2		Самостоятельная работа	
<b>Раздел 5. Обеспечение безопасных условий труда на производстве</b>				
<b>Тема 5.1.</b> <b>Нормативно-правовая база охраны труда.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Состояние охраны труда в отрасли общественного питания. Основные понятия нормативно-правовой базы. Федеральные законы в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.			



	Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда.			
	Практические занятия Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов». Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Сессионно (практическая работа): Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, тестирование
	Самостоятельная работа Изучение трудового кодекса РФ Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ	4		Самостоятельная работа
<b>Тема 5.2 Организация охраны труда в организациях общественного питания</b>	Содержание учебного материала Служба охраны труда на предприятии: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями. Оказывающими услуги по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-гигиеническое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификации производственных объектов Порядок проведения и оформление вводного инструктажа работников.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Практические занятия Изучение инструкции по охране труда, порядок их разработки и утверждения.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20,	Сессионно (практическая работа): Наблю-

			21,23	дение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, тестирование
	Самостоятельная работа			
	Подготовка реферата на тему «Санитарно-бытовое обеспечение работников», «Обязательные медицинские осмотры работников»	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 5.3 Производственный травматизм и профзаболевания</b>	Содержание учебного материала			
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, ушибах, вывихах и т.д.) при поражении холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учёта несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причинённого здоровью работников в связи с несчастными случаями.	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Практические занятия Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя). Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёте несчастного случая на производстве.	4	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1,4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа

	Самостоятельная работа			
	Доклад на тему «Требования к устройству рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям на предприятиях общественного питания»	4		Самостоятельная работа
<b>Тема 5.4 Электробезопасность</b>	Содержание учебного материала			
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. (Защитное заземление, зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей) понятие, назначение. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа
	Самостоятельная работа			
	Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.	2		Самостоятельная работа
<b>Тема 5.5 Пожарная безопасность</b>	Содержание учебного материала			
	Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область, компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение. Виды, порядок, сроки проведения и документальное	2	ОК 1-10, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6 ЛР 1.4,10, 13,19,20, 21,23	Самостоятельная работа

	<p>оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.</p>			
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>162</b>		

## Примерная тематика рефератов

1. Универсальные кухонные машины.
2. Сортировочно-калибровочное оборудование.
3. Посудомоечные машины.
4. Машины для мытья овощей.
5. Машины и механизмы для очистки картофеля.
6. Измельчительное оборудование.
7. Машины и механизмы для нарезки сырых овощей.
8. Машины и механизмы для обработки мяса.
9. Машины и механизмы для приготовления теста.
10. Месильно-перемешивающее оборудование.
11. Машины для нарезки продуктов на ломти.
12. Дозировочно-формовочное оборудование для теста и кремов.
13. Пищеварочные котлы.
14. Аппараты с инфракрасным нагревом.
15. Тепловые аппараты для жарки на нагретой поверхности.
16. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре).
17. Универсальное тепловое оборудование.
18. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле (СВЧ).
19. Водогрейное оборудование.
20. Современное тепловое оборудование.
21. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии.
22. Современные линии раздачи.
23. Автоматы для жарки и выпечки.
24. Требования к торгово-технологическому оборудованию, его эксплуатации и организации рабочих мест.
25. Современные подходы к повышению работоспособности у персонала предприятий и преодолению утомления. Реферативный обзор литературы и нормативных источников по этой проблеме.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- **Здоровьесберегающие технологии:** Здоровьесберегающая технология - это система мер, включающая взаимосвязь и взаимодействие всех факторов образовательной среды, направленных на сохранение здоровья студента на всех этапах его обучения и развития.
- **Технология опережающего обучения:** Технология опережающего обучения - технология, при которой краткие основы темы даются преподавателем до того, как начнется изучение её по программе.

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического обеспечения организаций общественного питания и охрана труда.

##### \*Оборудование учебного кабинета по количеству обучающихся:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;
- учебная доска
- макеты и муляжи оборудования
- плакаты по темам;

##### \*Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- универсальный привод любого типа с комплектом сменных механизмов;
- мясорубка МИМ-82
- тестомесильная машина ТММ-1М
- взбивальная машина МВ-6
- хлеборезательная машина МРХ-200
- посудомоечная машина МПУ-700
- котёл пищеварочный электрический КПЭ-100
- сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2
- шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3
- микроволновая печь
- кипятильник КНЭ-25
- холодильный агрегат ВС-400-1(2),
- витрина-прилавок .

##### \*Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие компьютерные программы.
- экран.

#### 3.3 Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник/- М.: Academia, 2015.

2. Ботов М.И. Плакаты: Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие - М.: Academia, 2016.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: М.: Academia, 2017.
4. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Форум, 2015.
5. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учеб. пособие. М.: Альфа-М, 2016.
6. Мрыхина Е. Б. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учеб. пособие. М.: ИНФРА-М, 2015.

**Электронные издания:**

1. <http://ru.wikipedia.org>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

**Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торгового и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М.И. Ботов, В.Д. Елхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. В.Д. Елхина В.Д. «Механическое оборудование предприятий общественного питания» Справочник. М.: АСАДЕМА, 2001 г.
3. Г.Г. Лутошкина «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», М.: АСАДЕМА, 2008 г.
4. А.Н. Стрельцов, В.В. Шишков. Справочник Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания М.: АСАДЕМА, 2006 г.
5. К. Катсигрис, К. Томас Учебник ресторатора. М.: ИД «Ресторанные ведомости», 2008 г.
6. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. СПб. - Комитет РФ по торговле, 2000 г.
7. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. М: Издательский центр «Академия», 2007.

**Отечественные журналы:**

«Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».

**Интернет-ресурсы:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. // ЭБС «ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. // ЭБС «ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания.
создавать комфортное (нормативное) состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;	Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания.
планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	Опрос (устный, фронтальный)
<b>Знания:</b>	
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	Опрос (устный, фронтальный)
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.	Опрос (устный, фронтальный)
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	Опрос (устный, фронтальный)
функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.	Опрос (устный, фронтальный)
<b>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета</b>	



## 5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка качества эффективности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность профессионального и личного развития	эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики.	фронтальный опрос, экспертная оценка при решении практических задач
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практиках

**ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ** обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональные компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	-правильное определение и расчет норм естественной убыли (в процентах и натуральных показателях на пищевую продукцию в соответствии с нормативными документами по естественной убыли товаров; -грамотно определять качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТом; -точно проводить расшифровку маркировки консервированной продукции.	-наблюдение за деятельностью студентов на практических занятиях

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	-грамотное заполнение бланков-заказов, в соответствии с предъявляемыми требованиями -эффективное участие в составлении и заключении договоров	-наблюдение за деятельностью студентов на практических занятиях
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	-эффективный контроль за осуществлением подготовки организаций общественного питания к приему потребителей	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества	-Грамотность предложений по повышению качества; - определение методов повышения качества	наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование