

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 31 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 31 » 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.12**
Техническое оснащение предприятий общественного питания
разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Эльвира Габделахатовна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от «____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин и введена за счет вариативной части в количестве 64 часа, с целью получения новых знаний, умений и навыков, направленных на удовлетворение современных требований работодателей к выпускникам СПО. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональной дисциплине студент должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.11 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	- подбирать необходимое оборудование; -оценивать эффективность его использования; -эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; -осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;	- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, -классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - основные положения по охране труда и противопожарной безопасности; -общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -причины возникновения и профилактику производственного травматизма

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности: активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; -участие в проектной и исследовательской работе научно-студенческих обществ;	- внешняя активность студента; -беседы; -решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов.
ОК2.Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	-наблюдение в ходе выполнения практических работ; -анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации, новыми нормативно-справочными документами
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в	-подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК

	учебной деятельности	
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация принятия решений самообразования и постоянного профессионального и личностного развития	наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельностью в процессе учебной деятельности; -выбор форм поведения и решения производственных задач в нестандартных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе во взаимодействии с преподавателем:	64
теоретические занятия	20
практические занятия	44
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная внеаудиторная работа	32

2.2 Тематический план и содержание рабочей программы
ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Урок № п/п	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	Уровень освоения
Раздел 1. Механическое оборудование			32		
Тема 1.1. Универсальные кухонные машины	Содержание				1
	1	Введение 1.Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. 2.Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 7.1-7.9	1
	2	Универсальные кухонные машины. Универсальные приводы. 1. Классификация механического оборудования по различным признакам. 2.Основные узлы современной технологической машины, их назначение. 3.Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. 4.Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплексность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. 5.Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	1		1
	3-4	Практическая работа №1 1.Изучение устройства и принципа действия универсального привода. 2.Изучение сборки и разборки универсального привода со сменным механизмом (по выбору), освоение правил безопасной эксплуатации. 3.Работа с технико-эксплуатационной документацией. 4.Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных	2		3

		характеристик различных типов машин.			
Тема 1.2. Машины для обработки овощей	Содержание				
	5	Машины для обработки овощей 1.Основные типы, устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин для очистки, нарезки, измельчения и протирания овощей. 2.Правила эксплуатации и техника безопасности.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 7.1-7.9	2
	6	Практическая работа № 2 Картофелеочистительные машины. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации	1		
	7-8	Практическая работа №3 «Изучение принципа действия овощерезательных машин» назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2		
9	Практическая работа №4 Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	1			
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 7.1-7.9	1-2
	10	Машины для обработки мяса и рыбы. Основные типы, устройство, принцип действия и правила эксплуатации 1.Машина для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	1		1-2
	11-12	Практическая работа №5 «Изучение принципа действия МИМ-82, МРМ-15, МФК-2240»	2		
	13-14	Практическая работа №6 Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	2		
Тема 1.4. Машины кондитерского цеха	Содержание				
	15-16	Практическая работа №7 «Изучение устройства, принципа работы ТММ» Устройство, принцип действия, особенности	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5	3

		эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 7.1-7.9	
	17-18	Практические занятия № 8 Оборудование для разделки, формовки и выгрузки теста из деж и тестопуски.	2		3
	19-20	Практические занятия № 9 Оборудование для расстойки теста. классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2		
Тема 1.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание				
	21	1.Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин. 2. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 7.1-7.9	12
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:			10	ОК 1-7, 9, 10	
Самостоятельная работа № 1	Реферат «Импортные машины по обработке овощей»		4	ПК 1.1-1.5	3
Самостоятельная работа № 2	Составление таблицы: «Неисправности мясорубок и способы их устранения»		2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
Самостоятельная работа № 3	Составление таблицы: «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения»		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Самостоятельная работа № 4	Составить «Общие правила безопасности при работе на электрооборудовании»		2	ПК 6.1.-6.9 ПК 7.1-7.9	
Раздел 2. Жарочно – пекарное оборудование			38		
Тема 2.1. Классификация и общая характеристика теплового оборудования	Содержание				2
	22	Классификация теплового оборудования 1. Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	2

		2. Классификация теплогенерирующих устройств. 3. Устройство для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройства, достоинства и недостатки. Область использования. 4. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. 5. Общие сведения о модулированном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.		ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание				2
	23-24	1. Виды назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. 2. Пищевые котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работ, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	2
	25-26	Практическая работа №9 Изучение классификации и устройства пищеварочных котлов	2		
	27-28	Практическая работа №10 Изучение устройства и принципа действия электрических пищеварочных котлов (пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		
	29	Практическая работа №11 Изучение устройства и принципа действия паровых пищеварочных котлов Освоение правил безопасной эксплуатации.	1		
Тема 2.3. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание				2
	30	1. Сковороды, жарочные поверхности: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. 2. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	2

		3.Аппараты с ИК нагревом – грили, тостеры, родстеры, шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности.			
	31-32	Практическая работа №12 Изучение устройства и принципа действия электросковороды, фритюрницы.	2		
	33-34	Практическая работа №13 Изучение устройства и принципа действия жарочных и пекарных шкафов, аппараты с ИК обогревом: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.	2		
	35-36	Практическая работа №14 Изучение устройства и принципа действия хлебопекарные и кондитерские печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия,	2		
Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование	Содержание				2
	37	Многофункциональное тепловое оборудование 1.Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы и техники безопасности.	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	2
	38-39	Практическая работа №15 Изучение устройства и принципа действия пароконвектоматов	2	ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	
	40-41	Практическая работа №16 Изучение устройства и принципа действия жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание				2
	42	Универсальное и водогрейное оборудование 1.Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. 2.Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. 3.Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 7.1-7.9	2

		поверхности, способы регулирования мощности, правил эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).			
43-44		Практическая работа №17 Изучение устройства и принципа действия плит электрических. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		3
45		Практическая работа №18 Изучение устройства и принципа действия водонагревателей и электрокипятильников	1		3
46		Оборудование для раздачи пищи 1. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. 2. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. 3. Термостаты, тепловые шкафы стойки: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	1		2
47-48		Практическая работа №19 1. Изучение устройства и принципа действия мармитов. 2. Освоение правил безопасной эксплуатации. 3. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	2	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2:			12		
Самостоятельная работа № 5	Разработать «Инструкцию по технике безопасности для повара»		2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	
Самостоятельная работа № 6	Изучение параметров электрических кофеварок гейзерного типа с автономным сборником напитка и со встроенным сборником напитка. Составление принципиальной схемы «Устройство эспрессо-кофеварки».		4		
Самостоятельная работа № 7	Составление таблицы: «Виды и отличительные особенности пароконвектоматов»		2		
Самостоятельная работа № 8	Составление таблицы: «Неисправности электрических сковород и способы их устранения»		2		
Самостоятельная работа № 9	Составление схемы: «Устройство плиты электрической ПЭСМ-4ШБ»		2		

Раздел 3. Холодильное и торговое оборудование		26		
Тема 3.1. Холодильные машины	Содержание			2
	49-50	1. Холодильное оборудование: назначение, направление совершенствования оснащенности ПОП 2. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, области применения, влияние на окружающую среду. 3. Холодильные машины: понятие и назначение, классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степень автоматизации и агрегатирования, приборы автоматики холодильных машин. 4. Типы холодильных аппаратов: характеристика, отличительные особенности, область использования	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9
	51-54	Практическая работа №20 1. Изучение устройства и принципа действия холодильных машин 2. Освоение правил безопасной эксплуатации. 3. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	4	3
Тема 3.2. Торговое холодильное оборудование	Содержание		2	2
	55-56	1. Классификация холодильного оборудования по назначению, температуре режима, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположении холодильного агрегата или машины. 2. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, оборудование для охлаждения жидкостей, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9
	57-58	Практическая работа №21 1. Изучение устройства и принципа действия морозильных камер и льдогенераторов	2	3
	59-60	2. Освоение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов. 3. Работа с технико-эксплуатационной документацией.	2	
Тема 3.3. Весоизмерительное оборудование	Содержание			2
	61-	1. Весоизмерительное оборудование. Классификация.	2	2

	62	2. Правила эксплуатации.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3:			10		
Самостоятельная работа № 10	Реферат «Холодильные агрегаты, приборы автоматики холодильных машин»		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 7.1-7.9	3
Самостоятельная работа № 11	Составление «Правил безопасного пользования холодильным оборудованием»		2		3
Самостоятельная работа № 12	Доклад на тему: «Производственный травматизм на предприятиях общественного питания»		2		3
Самостоятельная работа № 13	Сообщение на тему: «Профессиональные заболевания работников общественного питания»		2		3
Промежуточная аттестация	63-64	Дифференцированный зачет	2		3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

комплект учительской мебели на 1 посадочное место;

- комплект ученической мебели на 30 посадочных места; стул стандарт – 31, доска ученическая – 1, шкаф – 4, моноблок – 1, доска интерактивная – 1, проектор - 1.

Технические средства обучения: - компьютеры, интерактивная доска, документ камера, проектор.

Стенды: - уголок по охране труда;

- по специальности;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- технологическое оборудование кулинарного, кондитерского производства:

механическое, тепловое, холодильное и хлебопекарного производства;

- комплект рабочих инструментов;

- вытяжка и приточная вентиляция;

- водоснабжение;

- макеты и действующие модели оборудования

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы и федеральные законы:

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000.

Интернет ресурсы:

1. www.agroprod mash-expo.ru

2. <https://www.xleb-obor.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами самостоятельных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; основные положения по охране труда и противопожарной безопасности; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактику производственного травматизма</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, полнота и обоснованность изложения изученного материала, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям</p>	<p>устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения самостоятельной работы; оценка результатов выполнения практических работ; оценка результатов выполнения контрольная работа</p>
умеет		
<p>подбирать необходимое оборудование; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности; осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей и действий Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<p>оценка результатов выполнения практических работ; оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>
промежуточная аттестация дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки экзаменационных заданий	Оценка результатов экзаменационных заданий, оценка уровня сформированности знаний и умений.