

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 14
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.07 Техническое освещение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;

- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
практические занятия	30
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся обучающегося	42
в том числе:	
составление опорных конспектов	18
создание презентаций	6
подготовка сообщений	8
работа с документами	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.		2
	2.	Основные части и детали машин.		2
	3.	Техническая документация машин.		2
	4.	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		2
	Практическое занятие			
	Изучение основных частей и деталей машин.		2	-
	Самостоятельная работа			
	Составление опорных конспектов, подготовка сообщений.		1	-
Раздел 1. Механическое оборудование				
Тема 1.1. Оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала		2	
	1.	Машины для измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		2
	2.	Технические характеристики овощерезательных машин и механизмов отечественного и зарубежного производства.		2
	3	Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование		
	Практическое занятие			
	Изучение устройства и принципа действия машин и механизмов для обработки овощей		2	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		1	-
Тема 1.2. Оборудование для взбивания и перемешивания различных смесей	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика машин, применяемых для приготовления различных смесей.		2
	2.	Взбивальные, измельчительные машины (блендер, куттер, шейкер и др.)		2
	3.	Типы машин, их назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	Практическое занятие			
	1 Изучение устройства и принципа действия измельчительных механизмов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации		2	-
	2 Изучение устройства и принципа действия взбивальных механизмов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		2	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		1	-
Тема 1.3. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических	Содержание учебного материала		2	
	1.	Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины		2

товаров		нарезки.		
	2.	Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин. Технические характеристики хлеборезок отечественного и зарубежного производства.		2
	3.	Машины отечественного и зарубежного производства (ломтерезки, слайсеры) 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.		2
	Практическое занятие			
	1. Изучение устройства и принцип действия машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Подготовка машин работе, регулировании толщины нарезки, освоение правил безопасной эксплуатации		4	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		1	-
Тема 1.4. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам.		2
	2.	Общие принципы устройства и индексация торговых весов.		2
	3.	Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.		2
	4.	Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия.		2
	5.	Критерии выбора весов для различных типов предприятий.		2
	6.	Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	Практическое занятие			
	1.Изучение устройства электронных весов и освоение правил их безопасной эксплуатации.		2	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		1	-
Тема 1.5. Контрольно-кассовое оборудование	Содержание учебного материала		4	
	1.	Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами.		2
	2.	Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин.		2
	3.	Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	4.	Ведение книги кассира-операциониста. Виды технической документации на контрольно-кассовые машины.		2
	5.	Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, ППРФ № 904 от 07.08.98г. Нормативно-правовая база.		2
	Практическое занятие			
	1.Изучение устройства контрольно-кассовых машин и освоение правил их безопасной эксплуатации		2	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		1	-
Раздел 2. Тепловое оборудование				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			

Водогрейное оборудование	1.	Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2
	2.	Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.		2
	Практическое занятие			
	1.Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	-
	Самостоятельная работа			
	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		2	-
Тема 2.2. Аппараты для приготовления кофе и кофейных напитков	Содержание учебного материала		2	
	1.	Кофеварки и кофе-машины (кофейные автоматы.) Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	2.	Основные технические характеристики «эспресс»- кофеварок и кофе-машин (кофейных автоматов) зарубежного производства.		2
	Практическое занятие			
	1.Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков Освоение правил безопасной эксплуатации		2	-
	Самостоятельная работа			
	Создание презентации «Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания»		4	-
Тема 2.3. Многофункциональное тепловое оборудование (Высокочастотные шкафы)	Содержание учебного материала		2	
	1	Универсальное тепловое оборудование		2
	2.	Аппараты сверхвысокочастотного нагрева: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности (жарочные шкафы, электрогрили, микроволновые печи, тостеры и др.)		2
	Практическое занятие			
	1. Изучение устройства универсального теплового оборудования		4	-
	Самостоятельная работа			
	Изучение устройства тепловых шкафов и освоение правил их безопасной эксплуатации		2	-
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		2	
	1.	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.		2
	2.	Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		2
	3.	Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		2
	Практическое занятие			
	1.Изучение устройства шкафов и освоение правил их безопасной эксплуатации.		2	-
	Самостоятельная работа по разделу			
Раздел 3.	Составление опорных конспектов, подготовка сообщений на тему «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»		2	-

Холодильное оборудование			
Тема 3.1. Торгово-холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2
	1.	Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму.	2
	2.	Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины, льдогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техника безопасности.	2
	Практическое занятие		
	1. Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования (шкафы охлаждаемые). Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия льдогенератора. Освоение правил безопасной эксплуатации. 2. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		4
	Самостоятельная работа		
	1	Составление опорных конспектов	2
	2	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	2
	3	Подготовка сообщений.	4
Раздел 4. Охрана труда			
Тема 4.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда	Содержание учебного материала		
	1.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	2
	2.	Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.	2
	3.	Структура системы стандартов безопасности труда.	2
	4.	Межотраслевые правила по охране труда.	2
	Самостоятельная работа		
	Изучение и анализ статей Кодекса закона о труде РФ, нормативно-технических документов в области охраны труда		2
Тема 4.2. Организационные основы безопасности труда.	Содержание учебного материала		6
	1.	Система управления безопасностью труда в организации: цель и задачи. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная, материальная.	2
	2.	Органы управления безопасностью труда.	2
	3.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	2
	4.	Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	2
	5.	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда: порядок обучения и проведения инструктажей, периодичность инструктирования, проверка знаний работников по вопросам охраны труда.	2
	6.	Виды инструктажей, их характеристика, методика проведения.	2
	7.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда: назначение, задачи, функции.	2
	8.	Обеспечение прав работников на охрану труда.	2
	Самостоятельная работа		
	Изучение документации установленного образца по охране труда, журналов учета инструкций по охране труда,		2

	регистрации проведения инструктажей и проверки знаний		
Тема 4.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация опасных и вредных производственных факторов.		2
	2. Порядок и методика проведения аттестации рабочих мест по условиям труда.		2
	3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания.		3
	4. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.		2
	5. Порядок заполнения актов по форме Н-1 и НП. Обязанности работников при возникновении несчастных случаев на производстве.		3
	6. Разработка мероприятий по профилактике производственного травматизма на производстве.		2
	7. Правила оказания доврачебной помощи пострадавшим на производстве.		2
	8. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастным случаем.		2
	Самостоятельная работа		
	Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести	2	-
	Изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий труда, санитарно-бытового и лечебно-профилактического обслуживания работников. Оказание первой помощи при механических травмах, при поражении холодом.	2	-
Тема 4.4. Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.	Содержание учебного материала	2	
	1. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем.		2
	2. Порядок обеспечения средствами защиты работников.		2
	3. Коллективные и индивидуальные средства защиты, используемые на предприятиях общественного питания, в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности: виды, основные характеристики, порядок хранения.		2
	4. Требования, предъявляемые к средствам защиты.		2
	5. Мероприятия по улучшению обеспечения работающих коллективными и индивидуальными средствами защиты и их эффективность		2
	Самостоятельная работа		
	Изучение технических способов защиты от поражения электрическим током, порядка и сроков проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции. Выбор и использование средств защиты от поражения электрическим током на предприятии общественного питания. Выбор и использование средств пожарной безопасности на предприятии общественного питания	2	-
Раздел 5. Основы энергосбережения			
Тема 5.1. Энергия и ее роль в жизни общества.	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные понятия энергии и энергосбережения, задачи, цели и направления развития.		2
	2. Законодательное и нормативно-правовое регулирование деятельности организаций по обеспечению		2

Энергосберегающая политика в Российской Федерации		энергосбережения.		
	3.	Энергетический паспорт предприятия (организации), отражающий баланс потребления и показатели эффективности мероприятий по энергосбережению.		2
		Самостоятельная работа		
		Государственное регулирование в области энергосбережения и повышения энергетической эффективности	2	-
Тема 5.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии		Содержание учебного материала	4	
	1.	Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии.		2
	2.	Преимущества комбинированной выработки теплоты и электроэнергии.		2
	3.	Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии.		2
	4.	Устройства, обеспечивающие сохранение энергии.		2
		Самостоятельная работа		
		Изучение видов энергосберегающего контроля. Изучить механическое оборудование, устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии	2	-
Тема 5.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии		Содержание учебного материала	2	
	1.	Тепловое оборудование.		2
	2.	Устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии.		2
	3.	Холодильное оборудование.		2
	4.	Устройства, обеспечивающие экономное расходование энергии.		2
		Самостоятельная работа		
		Определение видов и использование по назначению энергосберегающего холодильного оборудования	2	-
Тема 5.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики		Содержание учебного материала	2	
	1.	Энергосберегающие мероприятия в отраслях экономики.		2
	2.	Энергетический контроль и менеджмент.		2
		Самостоятельная работа		
		Создание презентации «Основы энергосбережения»	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:			126	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, макеты оборудования).

Технические средства обучения:

- Видеопроектор
- Компьютер
- Экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительная литература:

1. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. - (Серия "Профессиональное образование").

2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102634-2. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1041470>

Нормативные документы:

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ.
5. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94
6. ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»
7. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. - М.: ИНФРА-М, 2000
8. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП) / Утв. Приказом Министерства энергетики РФ № 6 от 13.01.2003
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ01-03) 30.06.2003.
10. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
11. Постановление Правительства Российской Федерации "Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 12.10.2002
13. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 244 от 25.04.2003

14. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» № 80 от 17.12.2002

15. Постановление Министерства труда и социального развития и Минобразования Российской Федерации «Порядок обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций» № 1/29 от 13.01.2003

16. Постановление Правительства Российской Федерации «О государственном надзоре и контроле за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда» № 1035 от 09.09.1999

17. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания. 8/2002. - М.: Инфра-М, 2002

18. Санитарные правила и нормы (СанПиН)

19. Строительные нормы и правила (СниП)

20. Система ГОСТов по охране труда

21. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации оборудования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
- соблюдать правила охраны труда;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
- использовать противопожарную технику.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- классификацию механического оборудования и его характеристика, особенностей устройства, критерии выбора, правил безопасной эксплуатации;	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания,	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- организует и планирует собственную деятельность; - понимание суть профессиональных задач; - применяет методы решения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельной работы

оценивать их эффективность и качество.	профессиональных задач и оценки их эффективности и качества.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализирует и контролирует; - применяет навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельной работы
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- применяет знания на практике	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельной работы
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- анализирует производство продукции и эксплуатирует технологическое оборудование с учетом установленных требований и соблюдением правил охраны труда	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	- организует выполнение заказов и эксплуатирует технологическое оборудование с учетом установленных требований и соблюдением правил охраны труда	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	- контролирует и эксплуатирует технологическое оборудование с учетом установленных требований и соблюдением правил охраны труда	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>-разрабатывает предложения по повышению качества и эксплуатирует технологическое оборудование с учетом установленных требований и соблюдением правил охраны труда</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</p>
---	--	---