МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля 43.01.09. «Повар, кондитер» на базе основного общего образования с получение среднего общего образования

УТВЕРЖДАЮ зам. директора по учебн ГАПОУ СО СККИ	ой работе		«Техническое осна	ащение		
			места » разработана с федеральным го стандартом среднег	сударс	твенным с	
/			(ФГОС СПО) по пр			
«»	201 г.		утвержденного при			
/		/	науки Российской С			
« <u> </u> »	201 г.	,	№1569 (зарегистра			
	201 г.	/	Российской Федера регистрационный N			
«»	2011.	/	и примерной основ			
« »	201 г.	/	среднего професси			
<u> </u>			СПО) программы			
			рабочих, служащих			
			кондитер, зарегист			
			реестре примерни			
			программ под ном	иером 4	13.01.09-170	03331 31 марта
OHOEDEHO	U	Ü	2017г.			
ОДОБРЕНО на заседан комиссии общеобраз			ОДОБРЕНО ме колледжаГА			OM
комиссии оощеоора:	зовательных ди	исциплин	Колледжаг А	110 у С	U CKKII	201 г.
Председатель комиссии	/ /	/	Протокол № Председатель	_, \\	_"	2011.
Протокол № «	' ``		Протокол №		 	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Протокол №, «	<u></u>		Председатель		/	/
Протокол №, «	»	201 г.	Протокол № Председатель	, «	>>	г.
Председатель комиссии	//		Председатель		/	/
± ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '		201	TT 14			201 г.
Протокол №, «	_>>	201 г.	Протокол №	_, «	»	2011.
Протокол №, «	<u> </u>	201 г. /	Протокол № Председатель	_, «		/
Протокол №, « Председатель комиссии Протокол №, «		201 г. / 201 г.	Протокол № Председатель	_, «	//	/
Протокол №, « Председатель комиссии Протокол №, « Председатель комиссии	» // //	/ / /	Протокол № Председатель	_, «	/	/
Протокол №, « Председатель комиссии	<u> </u>	201 г. / В. преподават	Протокол № Председатель тель высшей квалиф		/	/
Протокол №, « Председатель комиссии оставитель(и) (автор):	»///	201 г. / В. преподават	Председатель		/	/
Протокол №, « Председатель комиссии Протокол №, « Председатель комиссии оставитель(и) (автор): цензенты:	»/// Секерина Е.І ГАПОУ СО	201 г. / В. преподават СККИ	Председатель		/	

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего мест**» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должензнать:

- -характеристики основных типов организации общественного питания;
- -принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- -учет сырья и готовых изделий на производстве;
- -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- -правила их безопасного использования;
- -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции **уметь**:
- -организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- -подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- -проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания,

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в
OK 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	организациях питания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	T	
	Определять необходимые	профессиональной деятельности
	источники информации	Приемы структурирования
	Планировать процесс поиска	информации
	Структурировать получаемую	Формат оформления результатов
	информацию	поиска информации
	Выделять наиболее значимое в	
	перечне информации	
	Оценивать практическую	
	значимость результатов поиска	
	Оформлять результаты поиска	
OK 03	Определять актуальность	Содержание актуальной
	нормативно-правовой	нормативно-правовой документации
	документации в	Современная научная и
	профессиональной деятельности	профессиональная терминология
	Выстраивать траектории	Возможные траектории
	профессионального и	профессионального развития и
	личностного развития	самообразования
OK 04	-	1
OK 04	Организовывать работу	Психология коллектива
	коллектива и команды	Психология личности
	Взаимодействоватьс коллегами,	Основы проектной деятельности
	руководством, клиентами.	
OK 05	Излагать свои мысли на	Особенности социального и
	государственном языке	культурного контекста
	Оформлять документы	Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей	Сущность гражданско-
	профессии	патриотической позиции
	Презентовать структуру	Общечеловеческие ценности
	профессиональной деятельности	Правила поведения в ходе
	по профессии	выполнения профессиональной
		деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы	Правила экологической
	экологической безопасности	безопасности при ведении
	Определять направления	профессиональной деятельности
	ресурсосбережения в рамках	Основные ресурсы задействованные
	профессиональной деятельности	в профессиональной деятельности
	по профессии	Пути обеспечения
	по профессии	ресурсосбережения.
OK 09	Примоняти ополотия	
OK U7	Применять средства	Современные средства и устройства
	информационных технологий для	информатизации
	решения профессиональных задач	-
	Использовать современное	программное обеспечение в
0.75.1.2	программное обеспечение	профессиональ-ной деятельности
OK 10	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и
	произнесенных высказываний на	сложных предложений на
	известные темы	профессиональные темы
	(профессиональные и бытовые),	основные общеупотребительные
	понимать тексты на базовые	глаголы (бытовая и
	профессиональные темы	профессиональная лексика)
	участвовать в диалогах на	лексический минимум, относящийся
	знакомые общие и	к описанию предметов, средств и
	профессиональные темы	процессов профессиональной
	строить простые высказывания о	деятельности
	себе и о своей	особенности произношения
		-
	профессиональной деятельности	правила чтения текстов

кратко	обосновыв	ать и	профессиональной направленности
объясни	гь свои	действия	
(текущи	е и планируемн	ые)	
писать	простые	связные	
сообщен	ия на знако	омые или	
интерес	/ющие		
професс	иональные тем	Ы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	30	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	OK 1-7, 9,
Классификация	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных		10
ихарактеристика	типов организаций питания. Специализация организаций питания		ПК 1.1-1.5
основных типов	Самостоятельная работа обучающихся	4	ПК 2.1-2.8
организаций	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		ПК 3.1-3.6
питания	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		ПК 4.1-4.5
	производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений		ПК 5.1-5.5
Тема 1.2	Содержание учебного материала	14	OK 1-7, 9,
Принципы	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных		10
организации	организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика		ПК 1.1-1.5
кулинарного и	структуры производства организации питания. Общие требования к организации		ПК 2.1-2.8
кондитерского	рабочих мест повара.		ПК 3.1-3.6
производства	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации		ПК 4.1-4.5
	питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и		ПК 5.1-5.5
	отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и		
	приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной		
	продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности		
	организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной		
	продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест		

	повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	14	OK 1-7, 9,
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей,рыбы,мяса,птицы (по индивидуальным заданиям).	6	10 ПК 1.1-1.5
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3. Организациярабочихместповарапоприготовлениюгорячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	6	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	50	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	10	
	 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. 	4	-
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных	6	

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		
	производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	12	OK 1-7, 9,
Тепловое	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику		10
оборудование	тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.		ПК 2.1-2.8
	Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1-3.6
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила		ПК 4.1-4.5
	безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.		ПК 5.1-5.5
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.		
	Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное		
	оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила		
	безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.		
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	12	
	1. Изучениеправилбезопасной эксплуатациитеплового оборудования	8	I
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового	4	
	оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		
	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных		
	производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	6	OK 1-7, 9,
Холодильное	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования,		10
оборудование	Способыохлаждения(естественноеиискусственное,безмашинное и машинное). Правила		ПК 1.1-1.5
	безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.6
	Тематика практических занятий	4	ПК 4.1-4.5
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	4	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	2	
Всего:		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», наименование кабинета из указанных в п.б. 1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 4. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
- 7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2013. 416 с.
- 8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 336
- 9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.
- 10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- 3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
- 6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.-Ростов Н/Д «Феникс», 2012 373 с.
- 2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
- 3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов. М.: «Ресторанные ведомости», 2012 164 с.
- 4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 128 с.
- 5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы
Знание: классификацию, основные		оценки Текущий контроль при проведении:
технические характеристики, назначение, принципы действия,	Полнота ответов, точность	- письменного/устног
особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных	формулировок, не менее 75% правильных	o onpoca;
групп технологического оборудования; принципы организации обработки	ответов. Не менее 75%	-тестирования;
сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской	правильных ответов.	-оценки результатов
продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического	Актуальность темы, адекватность	внеаудиторной (самостоятельной)
оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных	результатов поставленным целям,	работы (докладов, рефератов,
процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	полнота ответов, точность	теоретической части проектов,
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и	формулировок, адекватность применения	учебных исследований и т.д.)
кондитерской продукции; правила электробезопасности,	профессиональной терминологии	Промежуточная
пожарной безопасности; правила охраны труда в		аттестация в форме
организациях питания.		дифференцированно го зачета/ экзамена
		по МДК в виде: -письменных/
		устных ответов, -тестирования.
Умение:	Правильность,	Текущий контроль:
организовывать рабочее место	полнота выполнения	- защита отчетов
для обработки сырья, приготовления	заданий, точность	по практическим/
полуфабрикатов, готовой продукции, ее	формулировок,	лабораорным
отпуска в соответствии с правилами	точность расчетов,	занятиям;
техники безопасности, санитарии и	соответствие	- оценка заданий для
пожарной безопасности;	требованиям	внеаудиторной
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью	Adarragmuagmi	(самостоятельной) работы
соответствии с потребностью производства технологическое	-Адекватность, оптимальность	раооты - экспертная оценка
оборудование, инвентарь, инструменты;	выбора способов	- экспертная оценка демонстрируемых
подготавливать к работе,	действий, методов,	умений,
использовать технологическое	техник,	умении, выполняемых
оборудование по его назначению с	последовательностей	действий в процессе
учётом правил техники безопасности,	действий и т.д.	практических/лабор
санитарии и пожарной безопасности,	-Точность оценки	аторных занятий
правильно ориентироваться в	-Соответствие	Промежуточная

экстренной ситуации	требованиям	аттестация:
	инструкций,	- экспертная оценка
	регламентов	выполнения
	-Рациональность	практических
	действий и т.д.	заданий на
		зачете/экзамене