

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОЖОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
образовательной программы среднего профессионального образования  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**43.09.01 Повар, кондитер**

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

Зима, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

**Разработчик:** Котков Илья Андреевич преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** является обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной общеобразовательной программы:** дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3 Цели и планируемые результаты в освоении дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен **уметь**:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен **знать**:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### **1.4 Количество часов на освоения программы дисциплины:**

- объем учебной нагрузки студента 84 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 78 часов;
- промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

#### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности для профессии:

Вид учебной деятельности	Объем часов
<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
<b>Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
лекции, уроки	15
практические занятия	61
Консультации <i>(при наличии)</i>	2
Экзамен <i>(при наличии)</i>	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>-</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащения и организация рабочего места 43.01.09**  
**Повар, кондитер**

№ п\п	Наименование разделов	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Урове нь освое ния
1	2	3	4	5	
1-2	<b>Раздел 1</b> <b>Организация</b> <b>кулинарного и</b> <b>кондитерского</b> <b>производства</b> <b>на</b> <b>предприятиях</b> <b>общественного</b> <b>питания</b>	<b>Классификация и характеристика основных типов ПОП.</b> Содержание учебного материала: 1. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. 2. Основные типы ПОП. 3. Основные классы предприятий и характеристика ПОП. 4. Характеристика услуг ПОП.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2- 5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10	2
3-4		<b>Принципы кулинарного организации кулинарного и кондитерского производства.</b> Содержание учебного материала: 1. Характеристика и назначение особенности деятельности, заготовочных, доставочных, и предприятий с полным циклом производства. 2. Производственная структура ее характеристика. 3. Общие требования к организации рабочего места повара.	2		2
5-6		<b>Особенности организации складского хозяйства на ПОП.</b> Содержание учебного материала: 1. Организация работы складских помещений. 2. Правила приемки, хранения и отпуска сырья на ПОП.	2		2-1
7-8		<b>Основы организации производства и организации готовой продукции.</b> Содержание учебного материала: 1. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного и т. д) на предприятии общественного питания, организация рабочего места в при работе в цехах на ПОП. 2. Организация работы раздач, требования хранения, отпуску готово продукции и организации работы на линии раздач.	2		2-1



9-10		<b>Практическое занятие №1. Характеристика типов предприятия общественного питания.</b>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК10	3
11-12		<b>Практическое занятие №2. Хранения продуктов.</b>	2		3
13-14		<b>Практическое занятие №3. Организация работы овощного цеха.</b>	2		3
15-16		<b>Практическое занятие №4. Организация работы мясо-рыбного цеха.</b>	2		3
17-18		<b>Практическое занятие №5. Организация работы горячего цеха.</b>	2		3
19-20		<b>Практическое занятие №6. Организация работы холодного цеха.</b>	2		2-3
21-22		<b>Практическое занятие №7. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.</b>	2		3
23-24		<b>Практическое занятие №8. Экскурсия. Ознакомления с оборудованием на производстве.</b>	2		3
25-26		<b>Практическое занятие №9. Изучение пожарной безопасности.</b>	2		3
27-28		<b>Практическое занятие №10. Изучения инструкций по электробезопасности.</b>	2		3
29-30		<b>Практическое занятие №11. Типовые инструкции по охране труда для поваров, кондитеров.</b>	2		3
31-32		<b>Практическое занятие №12. Составление первичной документации на склад.</b>	2		3
33-34		<b>Практическое занятие №13. Подбор инвентаря и оборудования для организации работы при работе в горячем цехе.</b>	2		3
35-36		<b>Практическое занятие №14. Подбор инвентаря и оборудования для организации работы при работе в холодном цехе.</b>	2		3
37-38		<b>Практическое занятие №15. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха (супового отделения).</b>	2		3
39-40	<b>Раздел 2 Техническое оснащения предприятий</b>	<b>Механическое оборудование.</b> Содержание учебного материала: 1. Общие сведения о машинах. 2. Универсальная машина и приводы.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01- ОК 05, ОК 09, ОК10	2-1

	<b>общественного питания</b>	3. Машина для обработки картофеля и овощей. 4. Машины для измельчения сырья из мяса и рыбы. 5. Котлета формовочные машины, кутер. 6. Машины для кондитерского производства. 7. Машины для нарезки гастрономии и хлеба.			
41-42		<b>Тепловое оборудование.</b> Содержание учебного материала: 1. Общее сведенье о тепловом оборудовании. 2. Варочное оборудование. 3. Жарочное оборудование. 4. Варочно-жарочное оборудование. 5. Водогрейное оборудование. 6. Оборудование для линии раздачи.	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01- ОК 05, ОК 09, ОК10	2
43-45		<b>Холодильное оборудование.</b> Содержание учебного материала: 1. Общее сведение о холодильных агрегатах. 2. Классификации и характеристики холодильного оборудования.	3	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01- ОК 05, ОК 09, ОК10	2
46-47		<b>Практическое занятие №16. Универсальный привод.</b>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01- ОК 05, ОК 09, ОК10	2
48-49		<b>Практическое занятие №17. Машины для обработки овощей.</b>	2		2-1
50-51		<b>Практическое занятие №18. Машины для очистки рыбы и мяса.</b>	2		3
52-53		<b>Практическое занятие №19. Тепловое оборудование.</b>	2		3
54-55		<b>Практическое занятие №20. Холодильное оборудование</b>	2		2
56-57		<b>Практическое занятие №21. Изучение пищеварочных котлов.</b>	2		3
58-59		<b>Практическое занятие №22. Изучение пароварочных шкафов.</b>	2		3
60-61		<b>Практическое занятие №23. Изучение варочно-жарочного оборудования.</b>	2		1-2
62-		<b>Практическое занятие №24. Изучение пароконвектомата.</b>	2		3

63				
64-65		<b>Практическое занятие №25. Изучение кондитерского оборудования.</b>	2	3
66-67		<b>Практическое занятие №26. Составление первичной документации об отпуске готовой продукции и кулинарной продукции.</b>	2	3
68-69		<b>Практическое занятие №27. Составление отчета о реализации готовой продукции и кулинарных изделий.</b>	2	3
70-71		<b>Практическое занятие №28. Решение ситуационных задач правил подбора оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания.</b>	2	3
72-73		<b>Практическое занятие №29. Изучение технологического оборудования в кондитерском цехе.</b>	2	3
74-75		<b>Практическое занятие №30. Отработка навыков работы с тепловым оборудованием.</b>	2	3
76		<b>Практическое занятие №31. Эксплуатация холодильного оборудования.</b>	1	2-1
77-78		<b>Консультация.</b>	2	
79-84		<b>Экзамен.</b>	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01- ОК10
<b>Всего</b>			<b>84</b>	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

##### **3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы проходит в учебном кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана.

Оборудование кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: мясорубка; блендер; миксер; слайсер; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина

Технические средства обучения:

Оборудование Учебной кухни ресторана: слайсер; пароконвектомат; электроплита;

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана: рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка).

##### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

**Основные источники:**

**Дополнительные источники:**

- 1 В А Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: «Феникс»2004.
- 2 В П Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». М: «Академия» 2000.
- 3 Г.Г Лутошкина, Ж.С Анохина «Техническое оснащение организаций питания».М.: Издательский центр «Академия»,2017.
- 4 Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012.
- 5 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
- 6 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 8 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 10 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>
- 11 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**Контроль и оценка результатов** освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ по темам учебной дисциплины, а также сдачи экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знание:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме экзамена по в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<b>Умение:</b> 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене.