

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПИТАНИЯ

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК профессионального цикла
протокол № 1 от 31.08.24г.
Председатель ПЦК  Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности *Поварское и кондитерское дело*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1- ОК 7,9,10.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	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 ОК1- ОК 7,9,10 ЛР10; ЛР13-ЛР24	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	148
в т. ч.:	
теоретическое обучение	73
практические занятия	73
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины "Техническое оснащение организаций питания"

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	<u>4</u>	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 ЛР10; ЛР13-ЛР24
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.		
Раздел 1	Механическое оборудование	55	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 ЛР10;ЛР13-ЛР24
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	<u>4</u>	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах.		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	<u>4</u>	
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	<i>Практическое занятие</i>	4	
<i>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных</i>			

	<i>кухонных машин</i>		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	<u>5</u>	
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов</i>	4	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	<u>6</u>	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы</i>	4	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономически х товаров	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	<i>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров</i>	4	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	<i>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</i>		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки</i>	4	

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	4	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	<u>4</u>	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	4	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	48	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 ЛР10;ЛР13-ЛР24
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	Уровень освоения		
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	<u>4</u>	
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		

	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования</i>	4	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования</i>	4	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	Многофункциональное оборудование. Плиты электрические. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов</i>	4	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования</i>	4	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	<i>Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста</i>	4	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	<i>Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i>		
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи</i>	4	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
	<i>Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.</i>		

	<i>Практическое занятие</i>		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов</i>	4	
	<i>Контрольная работа по разделу 1; 2.</i>	2	
Раздел 3	Холодильное оборудование	22	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 ЛР10;ЛР13-ЛР24
Тема 3.1	Содержание учебного материала	<u>4</u>	
Классификация	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
холодильного	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
оборудования	Требования к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
Холодильные	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
шкафы,	<i>Требования к соблюдению личной и производственной гигиены</i>		
холодильные	Практическое занятие		
камеры,	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</i>	4	
холодильные			
прилавки и			
витрины			
Тема 3.3	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
Шкафы	Уровень освоения		
интенсивного	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
охлаждения	Практическое занятие		
(шоковой	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</i>	4	
заморозки)			
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	<u>2</u>	
Льдогенераторы	Уровень освоения		
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов</i>	3	
	Контрольная работа по разделу 3.	1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	15	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 ЛР10;ЛР13-ЛР24
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала Уровень освоения Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала Уровень освоения <i>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</i> <i>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</i> <i>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</i> <i>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</i> <i>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</i> <i>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в</i>	6	

	<i>организациях питания с различными формами обслуживания</i>		
	Практические занятия	6	
	<i>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов</i>	<i>2</i>	
	<i>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов</i>	<i>2</i>	
	<i>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</i>	<i>2</i>	
	Контрольная работа по разделу №4	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение презентации "Техническое оснащение кухни ресторана", реферата "Планировочное решение предприятий общественного питания".Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор; многофункциональное устройство.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные 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/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 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», 2020. – 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», 2021. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
- 2.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
- 3.Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт].

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.

Интернет-источники:

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-ФЗ]. <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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: 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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при
<p>ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>		решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
<p>ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p>		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
<p>ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p>		решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
<p>ЛР16 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при
<p>ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности</p>		решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий,

ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		самостоятельной работы,
ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		