

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПИТАНИЯ**

2025

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК профессионального цикла
протокол № 1 от 29.08.25г.

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	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 организациях питания

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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.</p>	4	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
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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p>	4	
	Понятие о передачах.		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p>	4	
	Практическое занятие		
	<i>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных</i>	4	

	<i>кухонных машин</i>		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Практическое занятие</p> <p><i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов</i></p>	<u>5</u>	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Практическое занятие</p> <p><i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы</i></p>	<u>6</u>	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</i></p> <p>Практическое занятие</p> <p><i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров</i></p>	<u>2</u>	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</i></p> <p>Практическое занятие</p> <p><i>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки</i></p>	<u>2</u>	

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

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

	<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 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования к содержанию холодильного оборудования	4	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования к соблюдению личной и производственной гигиены Практическое занятие <i>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</i>	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала Уровень освоения Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Практическое занятие <i>Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</i>	2	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала Уровень освоения Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	4	

	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов</i></p>	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	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Уровень освоения</p> <p>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</p>	2	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Уровень освоения</p> <p><i>Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</i></p> <p><i>Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</i></p> <p><i>Кухня организаций питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</i></p> <p><i>Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</i></p> <p><i>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</i></p> <p><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></p>	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>	2	
	<i>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов</i>	2	
	<i>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</i>	2	
	Контрольная работа по разделу №4	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	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		
	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/Шоколатье»
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», 2023. – 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», 2023. – 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», 2024. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1.Бочкирева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкирева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].
- 2.Бочкирева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкирева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].
- 3.Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2024. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROОбразование : [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:</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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Умения:</p> <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>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР16Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий,
ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		

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		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		