

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. Инновационные кулинарные технологии

По профессии :43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА
ЦИКЛОВОЙ

ПРЕДМЕТНОЙ
КОМИССИЕЙ

«Социально-экономических дисциплин
и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В. Самотканова Р.В. Самотканова

Протокол № 1

От « 31 » 08 2021

Программа учебной дисциплины
разработана на основе ФГОС среднего
профессионального образования по
специальности 43.01.09 Повар,
кондитер и примерной программой
учебной дисциплины «ОП.12
Инновационные кулинарные
технологии», рекомендованной
Советом МОиН Челябинской области
по примерным ОПОП НПО и СПО.

Методист

В.В. Мещеряков

« 31 » 08 2021 г.

Зам. Директора по УПР

С.В. Сербов

« 31 » 08 2021 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик:

Ч.А. Чернецова

(подпись)

Чернецова Анна Алексеевна, преподаватель

(ФИО)

(занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. Инновационные кулинарные технологии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Инновационные кулинарные технологии» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	52
В том числе в форме практической подготовки	42
Всего учебных занятий	52
В том числе:	
Теоретическое обучение	36
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	зачёт

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Производство инновационной кулинарной продукции с заданными свойствами	6	
	В том числе в форме практической подготовки	4	
Тема 1.1 Производство инновационной кули- нарной продукции	Содержание учебного материала	6	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	Инновации в общественном питании: фудпейринг, арт-визаж, фьюжн-кулинария	6	
Раздел 2	Инновационное технологическое оборудование	32	
	В том числе в форме практической подготовки	26	
Тема 2.1 Характеристика и функциональные воз- можности основ- ных видов современ- ного технологическо- го оборудования	Содержание учебного материала	10	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.5 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Классификация инновационного оборудования. Условия внедрения инновационных технологий.		
	2. Тепловое оборудование: пароконвектомат, многофункциональный пищеварочный котёл Dieta		
	3. Холодильное оборудование: шкаф для шокового охлаждения продуктов, холодильные 8н-меры		
	4. Электромеханическое оборудование: универсальный аппарат Robot Coupe, планетарные миксеры, вакуумные упаковщики		
	5. Нейтральное оборудование: моечные ванны, полки для столов, передвижные стеллажи, гриль-станция.		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение правил безопасного использования теплового оборудования		
	2. Изучение правил безопасного использования холодильного оборудования		
	3. Изучение правил безопасного использования электромеханического оборудования		
Тема 2.2 Характеристика и	Содержание учебного материала		ОК1-7, 9, 10 ПК2.1-2.8
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику		

функциональныевозможностиспециализированныхвидовсовременного технологического оборудования	теплаиспособам его передачи. Характеристика основныхспособовнагрева. Автоматикабезопасности. Правила безопаснойэксплуатации	10	ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	2.Пастоварки.Печидляпиццы, дровяные печи,конвейерные иподовыепечидля пиццы,Назначение иустройство. Правила безопаснойэксплуатации.		
	3.Мангалы, грили–Josper (Хоспер). Характеристика иустройство.Правила безопаснойэксплуатации.		
	4.ПечьMergyschef .ФритюрницаRoFry.Назначениеиустройство.Правила безопаснойэксплуатации.		
	5.Индукционнаяплита. Индукционныйвок.Лавовыйгриль.Назначение иустройство. Пра-вила безопаснойэксплуатации.		
	6.Холодильное оборудование:Фризеры		
	7.Механическое оборудование:машина для приготовленияпасты, машина для пригото-вления пельменей		
	Тематикапрактических занятий	6	
	1. Изучение правилбезопаснойэксплуатациимангалов, грилей		
	2. Изучение правилбезопасной эксплуатации индукционных плит ииндукционныхвоков.		
3. Изучение правилбезопаснойэксплуатациимеханического оборудования.			
Раздел 3	Прикладные инновационныетехнологии виндустриипитания	14	ОК1-7, 9, 10 ПК1.1-1.4
	В том числе в форме практической подготовки	12	
	Содержание учебногоматериала	10	ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1.Низкотемпературнаятепловаяобработка		
	2.Вакуумирование: инновационнаятехнологияSousVide		
	3.Упаковкав модифицированнойатмосфернойсреде (MAP –упаковывание)		
	4.Охлаждениеизамораживание (ТехнологияCook&Chill, технологияCapKold, технологияCook&Freeze)		
	5.Микроволноваяобработка		
	6.Обработкавысокимдавлением (High PressureProcessing- HPP)		
	7.Инновационнаягастрономия(молекулярнаякухня)		
	Тематикапрактических занятий	4	
	1. Изучение ассортиментапродуктов для молекулярнойкухни		
Всего:		52	
В том числе в форме практической подготовки		42	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала;

Техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

2. Богатырева, Т.Г. Технологии и пищевых продуктов с длительными сроками хранения / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабутина. – СПб.: Профессия, 2013. – 184 с.
3. Валентас, К.Д. Пищевая инженерия: справочник примерами расчетов / К.Д. Валентас, Э. Ротштейн, под ред. Р.П. Сингха. Пер. с англ., под общ. ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: Профессия, 2004. – 848 с.
4. Де-Соуза, Л.Д.К. Совершенствование технологии тепловой обработки предварительно вакуумированных пищевых систем на основе круп, овощей и мяса птицы. Автореферат дисс. ... канд. техн. наук., Воронеж, 2013. – 22 с.
5. Замороженные пищевые продукты: производство и реализация / Под ред. Дж.А. Эванс. – Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2010. – 440 с.
6. Катсигрис, К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас. – М.: ООО «Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.
7. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
8. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Шленская Т.В., Могильный А.М. Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛиплюс, 2011. – 656 с.
9. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Дом Славянской книги», 2017. – 576 с.
10. Сафронова, Т.Н. Разработка технологий и рецептов кулинарной продукции с использованием продуктов переработки топинамбура. Автореферат дисс. ... канд. техн. наук., Кемерово, 2009. – 19 с.
11. Сирый, В.К. Ресторанный бизнес: Управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О. Бухаров, С.В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. – М.: Эксмо, 2008. – 352 с.
12. Стеле, Р. Сроки годности пищевых продуктов: расчеты и испытание / Под ред. Р. Стеле. Пер. с англ. В. Широкова. Под общей ред. Ю.Г. Базарновой. СПб.: Профессия. – 2006. – 500 с.
13. Стрингер, М. Охлажденные и замороженные пищевые продукты: Научные основы технологии / М. Стрингер, К. Деннис. Пер. с англ. СПб.: Профессия. – 2003. – 496 с.
14. Шилов, Г.Ю. Разработка технологии производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности для предприятий общественного питания. Автореферат дисс. ... канд. техн. наук., М., 2010. – 22 с.
15. Куткина, М.Н. Пароконвектоматы требуют: знай, понимай и умеешь! Статья 1-я / Куткина М.Н., Фединишина Е.Ю., Иванов Е.Л., Смирнов Д.В., Елисеева С.А. // Питание и общество. – 2006. – №4. – С. 24-26.
16. Куткина, М.Н. Пароконвектоматы требуют: знай, понимай и умеешь! Статья 2-я / Кут-

- кина М.Н., Фединишина Е.Ю., Иванов Е.Л., Смирнов Д.В., Елисеева С.А.// Питание и общество. -2006. -№6. -С.24-25.
17. Куткина, М.Н. Шкафы «шоковой» заморозки/Куткина М.Н., Елисеева С.А., Смирнов Д.В.,// Питание и общество. -2007. -№7. -С.24-25.
 18. Елисеева, С.А. Регенерация быстро замороженной кулинарной продукции /С.А.Елисеева, М.Н.Куткина, Н.Я.Карцева, Е.Л.Иванов: Сборник научных трудов. Региональные вопросы развития технологии и продуктов и организация общественного питания. -СПб.: СПбТЭИ, 2007. -С.25-29.
 19. Елисеева, С.А. Комплексное использование современного технологического оборудования/Елисеева С.А., Куткина М.Н., Карцева Н.Я., Иванов Е.Л.// Питание и общество. -2008. -№6. -С.22-23.
 20. Елисеева, С.А. Комплексное использование современного технологического оборудования (продолжение)/ Елисеева С.А., Куткина М.Н., Карцева Н.Я., Иванов Е.Л.// Питание и общество. -2008. -№7. -С.18-19.
 21. Николаева М.А. Инновационные подходы в товароведении/Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. -№1, 2012. -С.67-72.
 22. Фединишина Е.Ю. Куткина М.Н. Инновационные технологии при производстве кулинарной продукции. Монография. LAP LAMBERT Academic Publishing. ISBN: 978-3-659-56573-1. -2014. -90с.
 23. Химия пищевых продуктов/Ш. Дамодаран, К.Л. Паркин, под ред. О.Р. Феннема. -Перев. с англ. -СПб.: ИД «Профессия», 2012. -1040с.
 24. Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS// A fresh perspective: look in at the shelf life of packaged food// <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 24.09.2009.
 25. Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS// Recent developments in high pressure processing// <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 19.04.2011.
 26. Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS// Live long and prosper - shelf life extensions solutions for the child food sector// <http://www.fei-online.com>. Дата выпуска 05.12.2011.
 27. <http://www.n-line.ru>
 28. <http://www.dcnorris.com>
 29. <http://www.gastro tara.ru>
 30. <http://www.pitportal.ru>

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», 2012-373с.
2. Электромеханическое оборудование /Е.С.Крылов. -М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160с.
3. Тепловое оборудование/Р.В.Хохлов. -М.: «Ресторанные ведомости», 2012-164с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/Е.С.Крылов. -М.: «Ресторанные ведомости», 2012-128с.
5. Холодильное оборудование/Р.В.Хохлов. -М.: «Ресторанные ведомости», 2012-162с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

- использовать определенный объем времени;
- обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
- вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;

- создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся;
- способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
- при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
- при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: 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 и, подготовки ее к реализации; правила работы 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	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 По текущим оценкам
Умение: Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии пожарной безопасности; Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструмент; 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 требованиями инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: по текущим оценкам