

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное образовательное профессиональное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ
«БРИЭТ»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
Е.Д.Цыренов
Приказ № 37
2022 г.

**АДАптированная рабочая программа предмета
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Профессия ОК 016-94: 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ
2022

Адаптированная рабочая программа предмета разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.) и профессионального стандарта профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла
Хартахова Э.Д. - преподаватель профессионального цикла

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «20» 06 2022 г.

Председатель ЦК РП

Русина М.В. / Русина М.В.
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022 г.

Председатель МС

Е.Д.Цыренов / Е.Д.Цыренов
Подпись ФИО

Рецензент: А.А.Очирова А.А.Очирова, психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент: Трощинская А.А. зав. производством кафе «Бесстышка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА	15

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

1.1. Адаптированная рабочая программа предмета является частью профессиональной образовательной программы для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «**Повар**»

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через обучение профессии

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

Должен

знать:

3 1 Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования

3 2 классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации

- З 3 Знать части машин, из какого материала изготавливаются.
- З 4 Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации
- З 5 Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе
- З 6 Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.
- З 7 Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи
- З 8 Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения

Уметь:

- У 1 Учащийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- У 2 Должен уметь классифицировать механическое оборудование
- У 3 Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
- У 4 Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
- У 5 Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
- У 6 Уметь применять средства для тушения пожара
- У 7 Уметь оказывать первую помощь при электротравматизме
- У 8 Уметь применять правила поведения при пожаре, средства пожаротушения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

из них теория – 42 часа.

Лабораторные работы и практические занятия – 14 часов

Контрольные работы – 2 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Результатом освоения программы предмета является овладение обучающимися трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
ТФ 1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>56</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>11</i>
контрольные работы	<i>2</i>
Итоговая аттестация: Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание предмета Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Техническое оснащение					
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	1	сентябрь	1	1
	1 Входной контроль. Введение. Технический прогресс в общественном питании.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
Тема 1.2. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала	2	сентябрь	1	2
	1 Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на ПОП				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
Тема 1.3 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	3-4	сентябрь	2	2
	2 Основные части и детали машин, их назначение. Электроприводы, аппаратура защиты, техническая документация				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	5-6	сентябрь	2	2
	1 Универсальные приводы. Классификация. Техника безопасности.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	7-8	сентябрь	2	
	2 Многоцелевой сменный механизм МС 4-7-8-20 , специализированный сменный механизм МС 2-70				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия				
	Контрольные работы не предусмотрены				
Раздел 2 Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала	9-10	сентябрь	2	2
	1 Характеристика машин для обработки овощей и картофеля и их классификация				
	Лабораторные работы не предусмотрена				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрена				
	Содержание учебного материала	11-12	сентябрь	2	
	2 Картофелеочистительная машина МОК – 250 Принцип действия и правила эксплуатации				
				12	

	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала				
	3 Овощерезательная машина МРО- 200. Принцип действия и правила эксплуатации.	13-14	сентябрь	2	2
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	15-16	сентябрь	2	
	4 Протирорезательная машина МП – 800. Принцип действия и правила эксплуатации.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	17-18	сентябрь	2	
	5 Механизмы для перемешивания салатов и винегретов				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Практические занятия	19-20	сентябрь	2	
	1 «Картофелеочистительная машина МОК – 250» № 1				
				19	
Раздел 3 Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	21-22	сентябрь	2	
	1 Классификация машин для обработки мяса и рыбы				2
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	23-24	сентябрь	2	
	2 Мясорубка МИМ – 82. Принцип действия и правила эксплуатации.				
	Практические занятия	25-26	октябрь	2	
	1 «Мясорубка МИМ – 82. Сборка и эксплуатация» № 2				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	27-28	октябрь	2	
	3 Фаршемешалка МС – 150. Принцип действия и правила эксплуатации				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
Содержание учебного материала	29-30	октябрь	2		
4 Машина для рыхления мяса МРМ – 15. Принцип действия и правила эксплуатации. Котлетоформовочная машина МФК – 2240. Принцип действия и правила эксплуатации					
Практические занятия не предусмотрены					
Контрольные работы не предусмотрены					
Содержание учебного материала	31-32	октябрь	2		

Раздел 4 Оборудование и приспособления для мучного и кондитерского цехов	5	Рыбоочиститель РО – 1М. Принцип действия и правила эксплуатации. Машина для нарезания гастрономических продуктов МРГ – 300А			
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала		33	октябрь	1
	1.	Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов. Машин для просеивания муки			
	2.	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины.	34	октябрь	1
	Практические занятия				
	1	Просеивательная машина. Сборка и эксплуатация № 3	35	октябрь	1
	2	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Сборка и эксплуатация. № 4	36		1
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Содержание учебного материала		37-38	октябрь	1
Раздел 5 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1.	Хлеборезательная машина МХР – 200. Принцип действия и правила эксплуатации.			
	Практические занятия		39	октябрь	1
	1	Хлеборезательная машина. Сборка и эксплуатация. № 5			
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Контрольные работы		40	октябрь	1
	1	«Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» № 1			
Раздел 6 Холодильное оборудование					

	Содержание учебного материала	41-42	октябрь	2	
	1 Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные машины.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	43-44	октябрь	2	
	2 Виды торгового холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины.				
	Практические занятия				
	1 Эксплуатация торгового холодильного оборудования» № 6	45	октябрь	1	
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы	46	октябрь	1	
	1 «Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение ТБ»				
				5	
Раздел 7 Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала	47-48	октябрь	1	2
	1. Законодательство по охране труда и технике безопасности				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	49-50	октябрь	2	
	2 Организация работы по охране труда. Вводный инструктаж, первичный инструктаж, повторный инструктаж, внеплановый, целевой.				
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
	Содержание учебного материала	51	ноябрь	2	
	3 Комплекс санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.				
				5	
Раздел 8 Оказание первой доврачебной помощи	Содержание учебного материала	52	ноябрь	2	
	1 Безопасные условия труда. Производственный травматизм.				3
	Практические занятия				
	1 Оказание первой доврачебной помощи при травмах (ранения, переломы, ушибы)» № 7	53-54	ноябрь	2	
	2 «Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах» «Оказание первой помощи при поражениях электрическим током» № 8	55-56	ноябрь	1	
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Контрольные работы не предусмотрены				
Экзамен					
Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена	-				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-				
	Всего:			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

учебные кабинеты:

Реализация программы предмета осуществляется в кабинете:

- Технология кулинарного и кондитерского производства,

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся –32
- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и интерактивная доска

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест в цехе:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

М Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ
Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т
Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70
Овощерезка CL 30 Bistro
Куттер Fimar CL-3 м
Водонагреватель termex
Мармит кухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMOND RMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные

Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук

Оборудование кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «Bosch FD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»

Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет» SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Шкаф шоковой заморозки
Аппарат Су вид
Вакуумный аппарат

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Документация для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида,

допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*)

2. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
3. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
5. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартиформ 2008.-11 с.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
7. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
9. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
10. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов сред. проф. образования, - М.: Издательский центр Академия, 2010.- 320 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.window.edu.ru/window/library/ - Организация производства на предприятиях общественного питания . 15.09.2011г.
2. <http://www.trade-design.ru>. Торговый дизайн. 28.09.2011г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, контрольных работ.

Результаты обучения			Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ТФ формированию которых способствует предмет	освоенные умения	усвоенные знания	
<p>ТФ 1.Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>ТФ 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>У-1 Учащийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности</p>	<p>З-1 Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования</p>	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий</p> <p>ПЗ № 1 Картофелеочистительная машина МОК – 250» ПЗ № 2 Мясорубка МИМ – 82. Сборка и эксплуатация» № 2 ПЗ № 3 Просеивательная машина. Сборка и эксплуатация ПЗ № 4 Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 5 Хлеборезательная машина. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 6 Эксплуатация торгового холодильного оборудования»</p> <p>1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>

ТФ 1 и ТФ 2	У-2 Должен уметь классифицировать механическое оборудование	<p>3-2 Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации.</p> <p>3-4 Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации</p>	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 1 Картофелеочистительная машина МОК – 250» ПЗ № 2 Мясорубка МИМ – 82. Сборка и эксплуатация» № 2 ПЗ № 3 Просеивательная машина. Сборка и эксплуатация ПЗ № 4 Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 5 Хлеборезательная машина. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 6 Эксплуатация торгового холодильного оборудования» 1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>
ТФ 1 и ТФ 2	У-3 Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности	<p>3-3 Знать части машин, из какого материала изготавливаются</p> <p>3-4 Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации</p>	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 1 Картофелеочистительная машина МОК – 250» ПЗ № 2 Мясорубка МИМ – 82. Сборка и эксплуатация» № 2 ПЗ № 3 Просеивательная машина. Сборка и эксплуатация ПЗ № 4 Тестомесильные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 5 Хлеборезательная машина. Сборка и эксплуатация. ПЗ № 6 Эксплуатация торгового холодильного оборудования» 1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>

ТФ 1 и ТФ 2	У-4 Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками	3-6 Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 6 Эксплуатация торгового холодильного оборудования» 1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>
ТФ 1 и ТФ 2	У-5 Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током	3-5 Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 7 Оказание первой доврачебной помощи при травмах (ранения, переломы, ушибы)» ПЗ № 8 «Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах» «Оказание первой помощи при поражениях электрическим током» 1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>

ТФ 1 и ТФ 2	У-6 Уметь применять средства для тушения пожара	З-8 Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 7 Оказание первой доврачебной помощи при травмах (ранения, переломы, ушибы)» ПЗ № 8 «Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах» «Оказание первой помощи при поражениях электрическим током»</p> <p>1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ»</p> <p>1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>
ТФ 1 и ТФ 2	У-7 Уметь оказывать первую помощь при электротравматизме	З-7 Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	<p>1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий</p> <p>ПЗ № 7 Оказание первой доврачебной помощи при травмах (ранения, переломы, ушибы)» ПЗ № 8 «Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах» «Оказание первой помощи при поражениях электрическим током»</p> <p>1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ»</p> <p>1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>

	<p>У-8 Уметь применить правила поведения при пожаре, средства пожаротушения</p>	<p>З-8 Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения</p>	<p>1. Текущий контроль: 1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных практических занятий ПЗ № 7 Оказание первой доврачебной помощи при травмах (ранения, переломы, ушибы)» ПЗ № 8 «Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах» «Оказание первой помощи при поражениях электрическим током» 1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования. Соблюдение ТБ» 1.4. Итоговый контроль Экзамен.</p>
--	---	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023