

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО РК «КТТ»



В.Е. Ермаков

20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О П . 0 3 Техническое оснащение организаций питания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины **О П . 0 3 . Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

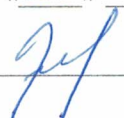
Протокол № 10 от « 11 » 05 2023г.

Председатель  / Шмелева И. А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от « 24 » 05 2023г.

Председатель МС  / И. А. Савченко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе.....	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 **Техническое оснащение организаций питания** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и бла-	- 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; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования;

	благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; -контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания
--	--	--

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 18	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства</i>

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся – 68 часов,
в том числе:

в форме практической подготовки – 26 часа

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 64 часов

экзамен – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	68
в т.ч. в форме практической подготовки	26
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
Консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение Раздел 1 Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	ОК 01-07, 09, 10
	Механическое оборудование	21	ОК 01-07, 09, 10
	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и составить конспект (автоматика безопасности механического оборудования.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	1	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	1	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные	2	

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.4
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
	Содержание учебного материала	4	
	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.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и составить конспект (котлетоформовочная машина).	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продукта	Практическое занятие № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

дуктов в замороженном виде	Тематика практических занятий	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Практическое занятие № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование	20	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	1	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	2	

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования..	2	ПК 6.4
	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить понятие индукционного нагрева.	1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	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.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Определить критерии подбора кофемашин. Изучить материал и составить конспект (настольные мармиты chafing dish).	1	

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 13. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
Раздел 3 Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Холодильное оборудование	9	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Содержание учебного материала	1	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	1	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 14. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 3.3			ОК 01-07, 09, 10

Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 15. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий	1	
	Практическое занятие № 16. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	1	
Раздел 4. Тема 4.1. Классификация организаций питания	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	15	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Содержание учебного материала	1	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукта общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	1	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.	2	
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	

	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	
	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 организациях питания с различными формами обслуживания.	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 17. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 18. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6
Всего:			68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение организаций питания».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор (интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер.Но 7 бц [Электронный формат].
 2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — 13-е изд., испр. и доп. — Ростов н/Д.: Феникс, 2016. — 373 с. — ISBN 978-5-22-19130-9.
 3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
 4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
 6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
 8. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: «Академия», 2017. — 240 с. — ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
- СанПиН 2.3.6.9.1079-01 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://en.edu.ru>;
3. ООО «Практика. Оборудование» - [http:// www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
4. ООО «Хакман-Метос» - <http://www.metos.com>
5. Компания «Food Eg» - <http://www.foodeg.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, - точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения в соответствии требованиями инструкций регламентов.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Рациональность действий.	
---	---------------------------------	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026