

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.11 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля /
«» 2024 г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины **ОПВ.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения

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 ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» является обязательной частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы цикла образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	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;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК. 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК. 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1	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	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

ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК. 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	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	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 часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	83	
Консультации	5	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78	
в том числе:		
практические занятия	25	25
Самостоятельная учебная работа (всего)	4	
в том числе:		
-подготовка докладов, сообщений по темам	2	
-работа над учебным материалом, проработка конспекта; ответы на контрольные вопросы	1	
-составление технологических схем, кроссвордов	1	
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачёт	

Во всех ячейках с символом (•) следует указать объем часов.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<u>4 курс 7 семестр – 29ч</u>	29	
<u>Раздел 1</u>	<u>Кухни народов мира</u>	29	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1. Особенность приготовления блюд Америки.	Содержание учебного материала	5	
	Введение. Особенности кухонь народов мира. Влияние географического и климатического положения стран мира.	5	
	Особенности питания жителей Америки.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу. Подготовить доклад об особенностях приготовления блюд Америки.		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии.	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии	6	
	Особенности питания жителей Юго-Восточной Азии.		
	Специфика кухни.		
	Характерные способы тепловой кулинарной обработки		
	Практическое занятие № 1		
	Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии. Составление схем и технологических карт по рецептам блюд	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений; подборка рецептов новых блюд и расчёт техкарт	1	
Тема 1.3. Особенности приготовления блюд Бразилии	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	Формирование кухни Бразилии.	2	
	Влияние аборигенов и колонизации на становление кухни.		
	Специфическое сырье при приготовлении блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составить меню для ресторана бразильской кухни		
Тема 1.4. Особенности приготовления блюд Англии.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4
	Особенности приготовления блюд Англии.	2	
	Особенности питания жителей Англии.		
	Практическоезанятие № 2	2	
	Особенности приготовления блюд Англии. Составление технологической карты и схемы на холодное и второе горячее блюдо.		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкadoкдада по данной теме			
Тема 1.5. Особенности приготовления блюд Италии	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Особенности приготовления блюд Италии.	2	
	Пицца. Паста. Болоньез. Каннелони. Особенность приготовления..		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; составление технологической карты и схемы на блюдо «Таратор»		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10

Особенности приготовления блюд Испании	Особенности питания жителей Испании.	2	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
	Практическое занятие № 3 Составление технологических карт и схем на блюда: паэлья, гаспачо, чоризо	2	
Тема 1.7. Особенности приготовления блюд Китая	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности питания жителей Китая. История кухни страны	2	
	Практическое занятие № 4	2	
	Особенности приготовления китайских блюд. Составление технологических карт и схем		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). Сравнительный анализ блюд Китая и Юго-Восточной Азии	1	
	ИТОГО ПО РАЗДЕЛУ № 1:	29	
	4 курс 8 семестр – 49ч Диф.зачёт	50	
Раздел 2	Национальная кухня	49	
Тема 2.1 Особенности приготовления блюд Австралии	Содержание учебного материала	7	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности приготовления блюд Австралии. Особенности питания жителей страны.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач	1	
Тема 2.2 Особенности приготовления блюд Кореи	Содержание учебного материала	10	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Особенности приготовления блюд Кореи	7	
	Практическое занятие № 5 «Особенности приготовления блюд Кореи.Составление технологических карт и схем на блюда»	3	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		ПК 5.1-5.5
Тема 2.3 Особенности приготовления блюд Японии	Содержание учебного материала	7	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности приготовления блюд Японии	4	
	Практическое занятие № 6 Особенности приготовления блюд Японии. Составление технологических карт и схем на блюда	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; подготовкосообщений		
Тема 2.4 Особенности приготовления блюд Турции	Содержание учебного материала	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности питания жителей Турции. Популярные блюда – пахлава.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, проработка конспекта; ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений		
Тема 2.5 Особенности приготовления блюд русской кухни	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5
	Введение. Блюда русской кухни. Особенность приготовления. Выбор способов тепловой обработки продуктов.	4	
	Практическое занятие № 7	4	
	Особенности приготовления блюд русской кухни		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; подготовкосообщений		
Тема 2.6 Особенности приготовления блюд Украины	Содержание учебного материала	6	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Национальные блюда Украины. Особенность питания жителей страны. Особенность выбора продуктов.	3	
	Лабораторно-практическое занятие № 8	3	
	Приготовление национальных блюд Украины: борщ украинский.		

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	1	
Тема 2.7 Особенности приготовления блюд Грузии	Содержание учебного материала	8	ОК1-7,9,10 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
	Национальные блюда Грузии.	4	
	Особенность питания жителей страны.		
	Лабораторно-практическое занятие № 9		
	Приготовление национальных блюд Грузии: харчо, чахохбили, сациви. Расчёт технологических карт на блюда.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	8	
	ИТОГО ПО РАЗДЕЛУ № 2:	49	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Основные источники:

1. Кулинарная география. 90 лучших семейных ужинов со всех концов света / Ирина Чадеева / издательство: ХлебСоль / 2024 год
2. О еде и кулинарии. Наука о разнообразии продуктов и сочетании вкусов / Гарольд Макги / издательство: ХлебСоль / 2023 год
- Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2017. - 311
3. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2015. - 384 с
4. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2017. - 542 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Ростовский, В. С. Кулинарный календарь / В.С. Ростовский, О.И. Положишников, Л.И. Куш. - М.: Урожай, 2016. - 368 с.
2. Ферлаг, Оеткер Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов / Оеткер Ферлаг. - М.: Принтек, 2017. - 640 с.
3. Штабова, Вера 3 блюда за 30 минут / Вера Штабова. - М.: Крайова Агенция Издавна, 2017. - 192 с.
4. Эткер, Д-р Чеснок / Д-р Эткер. - М.: Терра, 2017. - 684 с.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет)

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности³³ Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.07 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» обеспечивает **Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель).**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий», 16 часов, сертификат;

2020 г. – ООО «Юрайт-Академия», «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, удостоверение;

2020 г. - АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Есть контакт! Работа педагога с современными родителями как обязательное требование Профстандарта «Педагог», 16 часов, сертификат;

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2020 г. - Всероссийский образовательный портал «Завуч», «Использование информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) согласно действующих образовательных стандартов (ФГОС)», 70 часов, сертификат;

2020 г. – ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н. П. Пастухова», «Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих» (подготовка Разработчиков учебных модулей), 72 часа, удостоверение.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<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; <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<p>правила охраны труда в организациях питания</p> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

