

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП. 10. Технологическое оборудование предприятий
общественного питания

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.
Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ

30 августа 2019 г.
_____ Н.В. Плошник
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик: Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»

Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Вакула Л.П., преподаватель ГБПОУ КК
КТК

Квалификация по диплому
инженер-технолог

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10.Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии рабочих: 19.02.17 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования,
- правила их безопасного использования;
- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве *максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в т.ч. практические занятия 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 60 час.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Механическое оборудование		88		
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала	8	2	
	1			Введение. Задачи предмета, его значение для подготовки специалистов
	2			Понятия о машине. Классификация машин.
	3			Требования к технологическим машинам и материалам для их изготовления
	4			Основные части и узлы машины их назначение и устройство.
	5			Сведения о передаточных механизмах, их назначение, основные виды и применение, требования безопасности при их эксплуатации
	6			Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защита электроприводов
	7			Техническая документация машин, ее значение и содержание Понятие о производительности машин периодического и непрерывного действия
	8	Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда		
	Практические занятия	2		
	1	Расчет производительности машин периодического и непрерывного действия		
	Самостоятельная работа студента	4		
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 1.2 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	4	2	
	1			Универсальные приводы: классификация, их устройство, назначение.
	2			Универсальные приводы общего назначения П-11; ПУ-06 и комплекты сменных механизмов.
	3			Универсальные приводы специализированного назначения ПМ-1,1; ПХ-0,6; ПГ-0,6; МУ-1000 и комплекты сменных механизмов
	4			Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда

	Практические занятия		2	2
	1	Составление таблицы « Характеристика сменных механизмов к универсальным приводам»		
	Самостоятельная работа студента		4	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 1.3 Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала		7	
	1	Общая характеристика машин и механизмов для обработки овощей и картофеля		
	2	Овощемоечные машины, их типы, устройство и принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	3	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов периодического и непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	4	Машины и механизмы для нарезки сырых овощей. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	5	Машины и механизмы для нарезки сырых овощей. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	6	Машины и механизмы для нарезки вареных овощей. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	7	Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	Практические занятия		4	
	1	Составление таблицы « Характеристика машин и механизмов для обработки овощей»		
	2	Изучение конструкции и принципа действия картофелеочистительных машин. Описание стенда.		
	Самостоятельная работа студента		4	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
	Тема 1.4 Машины для	Содержание учебного материала		8
1		Общая характеристика машин и механизмов для обработки мяса и рыбы		

обработки мяса и рыбы	2	Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	3	Фаршемешалки к универсальным приводам. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	4	Машины и механизмы для рыхления мяса с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	5	Механизм для измельчения сухарей и других сухих продуктов соли, перца. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	6	Машины для формовки котлет. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	7	Костерезка МС 15-40 Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	8	Рыбоочистительные машины и механизмы. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	Практические занятия			4	
	1	Составление таблицы « Характеристика машин и механизмов для обработки мяса и рыбы»			
	2	Изучение конструкции и принципа действия машин для измельчения мяса. Описание стенда.			
Самостоятельная работа			4		
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя					
Тема 1.5.Машины для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		4		
	1	Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	2	Машины для дробления орехов и растирания мака. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	3	Механизм для отжатия сока из ягод и фруктов. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			
	4	Механизм для измельчения в стружку монолита масла. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин			

	Практические занятия		2	
	1	Изучение конструкции и принципа действия просеивательных машин.		
	Самостоятельная работа		4	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала		6	2
	1	Общая характеристика машин, применяемых для приготовления по обработки теста, кремов и полуфабрикатов		
	2	Тестомесильные машины. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	3	Тестораскаточная машина. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	4	Классификация взбивальных машин.		
	5	Взбиватели, виды взбивателей. Назначение, устройство		
	6	Взбивальные машины и механизмы. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	Практические занятия		2	
	1	Изучение конструкции и принципа действия тестомесильных машин. Описание стенда.		
	Самостоятельная работа		4	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя				
Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала		2	
	1	Машина для нарезки хлеба. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	2	Машины для нарезки гастрономических товаров. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		

	Практические занятия	2	
	1 Изучение конструкции и принципа действия машины для нарезки хлеба. Описание стенда.		
	Самостоятельная работа	3	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций Преподавателя		
Тема 1.8.Посудомоечные машины	Содержание учебного материала	2	
	1 Посудомоечная машины периодического действия. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	2 Посудомоечная машины непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машин		
	Самостоятельная работа	2	
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций Преподавателя		
Раздел 2Тепловое оборудование		78	
Тема 2.1.Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала	10	
	1 Характеристика основных способов тепловой обработки		
	2 Характеристика источников тепла. Понятие о теплообмене и способах передачи тепла		
	3 Топливо, его виды, состав топлива.		
	4 Характеристика водяного насыщенного пара. Понятие о конденсате и его использование		
	5 Тепловая изоляция. Материалы для изготовления тепловых аппаратов		
	6 Характеристика и свойства горючих газов. Полное и неполное сгорание газа		
	7 Газовые горелки, их основные виды, принцип работы, правила сжигания газа		
	8 Автоматика безопасности и регулирования теплового режима в газовой аппаратуре.		
	9 Понятие об электронагревательных элементах, их виды, устройство, достоинства и недостатки, применение. Правила эксплуатации и безопасное использование их		

	10	Классификация теплового оборудования. Понятие о секционном модулированном оборудовании, его преимущества, перспективы использования	4	
	Самостоятельная работа - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 2.2. Пищеварочные котлы	Содержание учебного материала		6	
	1	Стационарные пищеварочные котлы Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	2	Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом. Правила эксплуатации и безопасности труда		
	3	Опрокидываемые пищеварочные котлы электрические. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	4	Опрокидываемые пищеварочные котлы газовые. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	5	Устройства варочные электрические с варочными сосудами, особенности их устройства		
	6	Автоклавы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	Практические занятия		2	
1	Составить таблицу «Техническая характеристика пищеварочных котлов»	4		
Самостоятельная работа - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя				
Тема 2.3. Пароварочные и мелкие варочные аппараты	Содержание учебного материала		4	
	1	Аппараты пароварочные. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	2	Пароконвектоматы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда		
	3	Электрокофеварка. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и		

		безопасность труда			
	4	Электрическая сосисковарка. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
		Самостоятельная работа	4		
		- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 2.4. Аппараты для жарки и выпечки		Содержание учебного материала	8		
	1	Сковороды секционные модулированные с непосредственным обогревом. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	2	Сковороды секционные модулированные с косвенным обогревом. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	3	Фритюрницы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	4	Жарочные шкафы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	5	Пекарные шкафы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	6	Шашлычная печь. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	7	Гриль электрическая. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
	8	Высокочастотные шкафы. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда			
			Практические занятия	4	
	1	Изучение конструкции и правил эксплуатации жарочных и пекарных шкафов. Описание стенда по испытанию одной секции шкафа.			
	2	Изучение конструкции и правил эксплуатации фритюрницы. Описание стенда.			
			Самостоятельная работа	4	
			- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		

Тема 2.5. Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала		4
	1	Общие сведения о плитах, их назначение, классификация	
	2	Плиты электрические секционные модулированные. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда	
	3	Несекционные электрические плиты. Виды, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда	
	4	Плиты газовые секционные модулированные. Виды, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда	
	Практические занятия		2
	1	Изучение конструкции, технические и эксплуатационные характеристики электроплит	4
Самостоятельная работа			
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 2.6. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		4
	1	Кипятильники и водонагреватели, назначение, классификация	
	2	Кипятильники непрерывного действия электрические. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
	3	Кипятильники на газовом обогреве. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
	4	Водонагреватели, назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
Самостоятельная работа		4	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		4
	1	Мармиты электрические для первых блюд. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
	2	Мармиты для вторых блюд. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
3	Раздаточная секционная модульная стойка. Назначение, устройство, правила		

		эксплуатации и безопасность труда	
	4	Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания	
	Практические занятия		2
	1	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации мармитов по схемам, плакатам, инструкциям. Начертить схему.	
	Самостоятельная работа		4
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		
Раздел 3. Холодильное оборудование в общественном питании			14
Тема 3.1. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		7
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды охлаждения. Получения холода	
	2	Характеристика ледяного, льдо-соляного охлаждения и охлаждения при помощи сухого льда, сущность, достоинства, недостатки, области применения	
	3	Холодильное оборудование с машинным охлаждением.	
	4	Характеристика холодильных веществ, их применение	
	5	Понятие о компрессионной холодильной машине, принцип ее действия	
	6	Холодильные шкафы. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
	7	Холодильные камеры. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда	
	Практические занятия		4
	1	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильных машин по схемам, плакатам, инструкциям. Начертить схему.	
	2	Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов по схемам, плакатам, инструкциям. Начертить схему.	
	Самостоятельная работа		3

	<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя 		
Итого		180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- схемы, таблицы, справочные материалы
- экспериментальные стенды и оборудование для исследования характеристик.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет и лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник, Елхина В.Д., «Академия», Москва, 2014 г.
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Золин В.П., «Академия», Москва, 2014 г.
3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник, Кирпичников В.П., Ботов М.И., Академия Москва, 2014 г.
4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Академия, Москва, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Рабочая тетрадь по оборудованию предприятий общественного питания – Сопачева Т.А., Володина М.В. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г
2. Тепловое механическое оборудование предприятий торговли общественного питания – Ботов М.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г..
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Золин В.П. – учебник для начального профессионального образования: 2-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
4. Холодильное оборудование предприятия торговли и общественного питания – Стрельцов А.Н., Шилов В.В. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2012г.

5. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производств, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2012г
6. Охрана труда в предприятиях общественного питания – Коева В.А. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2008г. (серия НПО)

2. Интернет-ресурсы:

- <http://www.tehbez.ru>
- <http://www.eq-vip.ru>
- <http://www.tehdoc.ru>
- <http://www.xserver.ru>
- <http://www.trade-design.ru>
- <http://www.kobor.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>

<p>Знания: устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>правила их безопасного использования</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>
<p>возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, практические занятия, контрольные работы, внеаудиторная самостоятельная работа.</p>