

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА
МК общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
Н.В.Сивонина
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной работе
О.А.Рейнгардт
«18» 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.С.Новикова

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	6
2. Структура и содержание дисциплины	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. Условия реализации дисциплины	22
3.1. Материально-техническое обеспечение	22
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	22
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по выбору, эксплуатации и обслуживанию профессионального оборудования, необходимого для качественной и безопасной переработки сырья, приготовлению блюд и десертов, а также развитию способностей оперативно решать возникающие технические проблемы и создавать комфортные и безопасные условия труда на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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	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	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;	

	<p>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 устраниению; 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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
--	--	--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента - 76 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 68 часов; в т.ч. практические занятия –20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестра	6	-
Всего	76	20

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Механическое оборудование 24 часа			
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин.	6 2	OK.1 OK.2 OK.5 OK.6 OK.9 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
	Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	OK.1 OK.2 OK.5 OK.6 OK.9 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

	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	OK.1 OK.2 OK.5 OK.6 OK.9 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
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	OK.1 OK.2 OK.5 OK.6 OK.9 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
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание	5	
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	OK.1 OK.2 OK.5 OK.6 OK.9

			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
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	
	Практические занятия №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	1	
Тема 1.3.	Содержание	3	

Оборудование для обработки мяса, рыбы	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.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Практические занятия №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	1	
	Содержание Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и	Содержание Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6
		1	

упаковки			ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
Тема 1.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Практические занятия №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
	Содержание	3	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 01-04 ОК 09 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

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
Раздел 2. Тепловое оборудование 16 часов			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
		2	ОК 01-04 ОК 09 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
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание 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	2	
		1	ОК 01-04 ОК 09 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	1	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		1	ОК 01-04 ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	1	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №11 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание 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	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мarmиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
Раздел 3 Холодильное оборудование 11 часов			
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	3 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание	4	
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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

	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2 1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	
Тема 3.4.	Содержание	2	

Льдогенераторы	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	1	
	Практические занятия №17 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства 17 часов			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	3	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и	Содержание Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	14	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9

кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания			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
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Кухня организаций питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	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	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК.9 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ	3	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	

Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	6	
Всего: 76 часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете технического оснащения и организации рабочего места.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г.. Техническое оснащение организаций питания: учебник.- М.: Академия, 2024

Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник.- М.: Академия, 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – 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	Демонстрирует умения: – 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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
<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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

<p>производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устраниению;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
--	--	--