Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от « 16 » июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11. Техническое оснащение предприятий общественного питания, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Хамидуллина Р.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рякова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Шилова Т.П.-председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 11 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ19.02.10. **Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по ППССЗ «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.11 является общепрофессиональной дисциплиной и относится к обязательной части профессионального цикла, ОП.00 профессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Производить расчет эффективности работы технологического оборудования;
- Подбирать необходимое оборудование для различных предприятий общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Современные достижения в области технического оснащения предприятий общественного питания;
- Классификацию основных типов оборудования ПОП;
- Назначение, основные узлы механизмов, их устройство;
- Принцип действия основного технологического оборудования;
- Правила их безопасной эксплуатации;
- Принципы подбора технологического оборудования для предприятий питания
- Принципы охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- Основные технические характеристики современного европейского оборудования
- Правила расчета эффективности технологического оборудования;
- понятие рациона питания;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе
- практические занятия – 30 часов.
- самостоятельной работы обучающегося - 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**160**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**110**
в том числе:	
лабораторные работы практические занятия	30
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**150**
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация *по дисциплине –*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Общие сведения о структуре машин и механизмов		**6**	*1,2*
Тема 1.1 Детали машин Тема 1.2 Детали передач Тема 1.3 Электроустановки	**Содержание учебного материала:** Предмет, цели и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Современные направления развития технологического оборудования для ПОП. Основные сведения о деталях, частях машины, материалах для их изготовления, требованиях и свойствах. Оси и валы, их опоры. Общие сведения передачах, их виды. Передаточные механизмы, редукторы. Электроприводы, устройство, назначение. Аппаратура ручного и дистанционного управления Аппараты защиты. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам		
Раздел 2 Механическое оборудование Тема 2.1 Классификация механического оборудования Тема 2.2 Универсальные приводы общего и специального	**Содержание учебного материала**	8	2

назначения Тема 2.3 Машины для обработки овощей Тема 2,4 Машины и механизмы для нарезки и протирания овощей	Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам, их структура. Классификация механического оборудования. Устройство универсального привода. Правила безопасной эксплуатации универсального привода ПУ – 0,6, сменные механизмы, входящие в комплект привода. Виды машин для обработки овощей Изучение устройства по кинематическим схемам. Машины для обработки овощей МОК – 125, МОК – 250, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации Машины европейского производства, их отличительные особенности, преимущества		
Тема 2.5 Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы Тема 2.6 Машины и механизмы для обработки муки Тема 2.7 Машины для приготовления и раскатки теста Тема 2.8 Взбивальные машины и механизмы	**Контрольная работа №1 по разделу 1 «Общие сведения о структуре машин и механизмов»** **Содержание учебного материала:** Виды и краткая характеристика овощерезательных машин и механизмов для нарезки сырых и вареных овощей, их протирания. Механизмы европейского производства, отличительные особенности, преимущества. Неисправности овощерезок и способы их устранения **Практическое занятие № 1** Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации протирочных и резательных машин МРО-50-200, протирочного механизма, правила т/б при работе. **Содержание учебного материала:** Виды машин для измельчения мяса, правила безопасной эксплуатации мясорубок. Машины европейского производства, их отличительные особенности, преимущества в работе. Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса, правила безопасной эксплуатации, неисправности в работе, способы их устранения.	4 2 4	2 2

	Практическое занятие № 2 Изучение по кинематическим схемам машин мясо-рыбного цеха МИМ – 105, МС-2-70, МРМ-15, МФК-2240, правила их безопасной работы	2	
Тема 2.9 Машины для нарезки хлеба и гастрономии	**Содержание учебного материала:** Виды и краткая характеристика машин для просеивания муки, устройство просеивателя, правила безопасной эксплуатации, их отличительные особенности, преимущества в работе, эффективность использования.	2	2
Тема 2.10 Подъемно-транспортное оборудование	**Содержание учебного материала:** Виды и техническая характеристика тестомесильных и тесторазкаточных машин. Машины европейского производства, их отличительные особенности, преимущества в работе. Устройство ТММ-1М, МТМ-15, МРТ-60, их безопасная эксплуатация, неисправности в работе, способы устранения	4	2
Тема 2.11 Весоизмерительное оборудование	**Практическое занятие № 3** Изучение устройства ТММ-1 М МРТ-60, правила безопасной эксплуатации, способы устранения неисправностей в работе	2	
Тема 2.12 Контрольно-кассовые машины, их классификация	**Содержание учебного материала:** Виды взбивальных машин и механизмов, технические характеристики, отличительные особенности марок оборудования Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МВ-35М, неисправности в работе, способы устранения	2	2
	Практическое занятие № 4 Изучение по кинематическим схемам устройство, принцип действия взбивальных механизмов, правила их безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 5 Изучение по кинематическим схемам устройство, принцип действия машин специального назначения,	2	

	кофемолки «Воронеж, «Саввария МК-3, правила безопасной работы **Содержание учебного материала:** Устройство, принцип действия и правила безопасной работы машин для нарезки хлеба МРХ -200, слайсеров для нарезки гастрономии. Неисправности, способы устранения. **Контрольная работа №2** Раздел 2 «Механическое оборудование» <u>Самостоятельные работы:</u> *Подготовка рефератов и презентаций по темам: Современные посудомоечные машины купольного вида. Современное механическое оборудование отечественного и европейского производства.* **Содержание учебного материала:** Понятие о подъемно-транспортном оборудовании, их классификация. Лифты и подъемники, транпортеры и конвейеры, тележки и погрузчики, их назначение, правила их эксплуатации. **Содержание учебного материала:** Классификация весоизмерительного оборудования, правила безопасной эксплуатации <u>Самостоятельные работы:</u> Подготовка сообщений по теме: Современное весоизмерительное оборудование и контрольно-кассовые машины **Содержание учебного материала:** Контрольно-кассовые машины, их назначение, классификация. Современные компьютерные кассовые аппараты, терминалы, устройство, правила эксплуатации	2 12 2 2 10 4	2 2 2 2
	Содержание учебного материала		2

Раздел 3 Тепловое оборудование Тема 3.1. Основы теплотехники	Тепло его виды, классификация топлива, основы теплопередачи, способы передачи тепла, теплообменные аппараты, теплоизоляционные материалы, теплоносители	2	
Тема 3.2. Теплогенерирующие устройства	**Содержание учебного материала:** Классификация теплогенерирующих устройств, особенности их конструкции. Классификация и типы газовых горелок, устройство инжекционных горелок. Электрические нагревательные элементы, приборы контроля и управления электротепловых аппаратов.	2	2
Тема 3.3. Общие сведения о тепловом оборудовании	**Содержание учебного материала:** Классификация теплового оборудования. Функциональные емкости, назначение основных частей.	2	1,2
Тема 3.4. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала:** Общие сведения, Пищеварочные котлы, их классификация, краткая техническая характеристика, назначение основных приборов автоматики. Устройство котлов, режимы работы, правила эксплуатации, техника безопасности. **Контрольная работа № 3** Раздел 3 «Тепловое оборудование, основы теплотехники» <u>Самостоятельные работы:</u> Сообщения, презентации по теме: Современные кофеварки и кофемашины, правила эксплуатации	2 6	
Тема 3.5. Жарочное - пекарское оборудование. Электросковороды и	**Содержание учебного материала:** Электросковороды, устройство, отличительные особенности, правила		2

фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы	безопасной эксплуатации. Электрофритюрницы, отличительные особенности, технические характеристики, правила безопасной работы Классификация пекарского оборудования, новые виды аппвратов.	8	
	Практическое занятие № 6 Изучение устройства аппаратов непрерывного действия, печи конвеерной жарочной по кинематическим схемам, правила безопасной работы.	2	
	Практическое занятие № 7 Автоматы и аппараты для приготовления пончиков и пирожков. Виды электрогрилей, правила безопасной работы	2	
Тема 3.6 Универсальное тепловое оборудование	**Содержание учебного материала:** Виды плит, их классификация, отличительные особенности, правила эксплуатации. Газовые плиты. Особенности устройства и эксплуатации индукционных плит Правила безопасной эксплуатации. Специализированные аппараты.	4	2
	<u>Самостоятельные работы:</u> Презентации по теме: Современное тепловое оборудование последненго поколения, их особенности и преимущества	12	
	Практическое занятие № 8 Устройство и безопасная эксплуатация универсального теплового оборудования	2	
Тема 3.7. Многофункциональное тепловое оборудование	**Содержание учебного материала:** Аппараты СВЧ нагрева, микроволновые печи, устройство, правила эксплуатации. Тепловые линии, их виды, назначение, преимущества. Пароконвектоматы, классификация, устройство, отличительные особенности, правила безопасной работы.	8	2

Тема 3.8 Водогрейное оборудование, для раздачи пищи.	**Содержание учебного материала:** Кипятильники и водонагреватели, их устройство, назначение, правила безопасной работы. Оборудование для раздачи пищи, устройство, принцип нагрева. Мармиты. Правила безопасной работы.	4	2
	Практическое занятие № 9 Изучение устройства тепловых стоек и шкафов, термостатов по кинематическим схемам	2	
	Практическое занятие № 10 Немеханические линии комплектации и раздачи пищи.	2	
	Практическое занятие № 11 Механические линии комплектации и раздачи пищи, конструктивные особенности	2	
Раздел 4 Холодильное оборудование Тема 4.1. Основы холодильной техники	**Содержание учебного материала:** Назначение оборудования, процессы и способы охлаждения Холодильные агенты и хладоносители.	2	2
Тема 4.2. Холодильные машины. Торгово-технологическое холодильное оборудование	**Контрольная работа № 4** Раздел 4 Холодильное оборудование		
	Содержание учебного материала: Устройство компрессионной холодильной машины, приборы автоматики, холодильные агрегаты. Классификация оборудования, назначение, конструктивные особенности. Холодильные шкафы и сборно-щитовые камеры	4	2

	Практическое занятие № 12 Изучение устройства холодидльных шкафов, шкафы интенсивной и шоковой заморозки, сборно-разборных камер **Практическое занятие № 13** Изучение устройства охлаждаемых витрин и прилавков. **Практическое занятие № 14** Изучение устройства охлаждаемых столов, правила их эксплуатации **Практическое занятие № 15** Изучение устройства льдогенераторов, фризеров, правила безопасной эксплуатации. экзамен	2 2 2 2 6	
	Всего	**160**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Оборудования кулинарного и кондитерского производства», для проведения практических работ используется оборудование лаборатории «Учебный кондитерский и кулинарный цех» № 6

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

Оснащение кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактических средств, схем оборудования, учебников, каталогов современного оборудования отечественного и европейского производства»;

- ***Кабинет информационных технологий № 36***
- Оборудование учебного кабинета:
  - посадочные места по количеству студентов;
  - рабочее место преподавателя;
  - трибуна преподавателя;
  - лампа настольная;
  - наглядные учебные пособия.

  Технические средства обучения:
  - компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ботов М.И.. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие - М.: Издательский центр Академия, 2016- 400с. /Электронная версия/.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Издательский центр Академия, 2016- 400с. /Электронная версия/.

3. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания М.: Издательский центр Академия, 2016- 245с. /Электронная версия/.

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций питания и охрана труда М.: Издательский центр Академия, 2016- 235с. /Электронная версия/.

5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: электронная библиотечная система Крокус – М.:, 2017-578с.

6. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В.Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: ИНФА, 2017-398с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Каталоги Современное технологическое оборудование отечественного и европейского производства.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, высшую или первую квалификационные категории и опыт деятельности на предприятиях общественного питания, что является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

3.4. Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ с учетом возможностей их психофизического развития и их возможностями. Программа разработана на основе методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. №06-830.

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов) реализация программы учебной дисциплины проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведение учебных занятий, промежуточной аттестации по учебной дисциплине, для лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- пользование необходимыми обучающимся технически средствами на учебных занятиях с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Материально-техническое обеспечение.

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете с выделением специальных мест для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых

условий для обучения и развития лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование соответствующее преподаваемой дисциплине с обязательным прохождением стажировок и повышения квалификации не реже одного раза в 3 года, а так же и курсы повышения квалификации для педагогов по инклюзивному образованию для обучения лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов). Преподаватели должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обучение организовано с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В освоении профессионального модуля инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы для самостоятельной работы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме или в форме электронного документа.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения. Содействие в обучении реализуется через индивидуальную работу с обучающимися (консультации). Комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по преподаваемой дисциплине.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем как традиционными, так инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, тестирование). При подготовке к ответу обучающимся при необходимости предоставляется дополнительное время. При прохождении промежуточной аттестации возможно установление индивидуальных графиков.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением слуха.

Учебный материал представляется в письменном и электронном вариантах, с подробным разъяснением новых терминов. На лекционных и практико-ориентированных занятиях визуальный материал в ходе его представления четко проговаривается, после объяснения какого-либо вопроса необходимо делать небольшие паузы. Широко используется иллюстративный материал: обучающимся предъявляют фотографии, схемы, плакаты, видеоматериалы и др.

В процессе обучения лиц с нарушением слуха преподавателем учитывается, что основным способом восприятия речи глухими обучающимися является чтение с губ, слабослышащими – слухо-зрительное восприятие. Осуществляется контроль за тем, чтобы

обучающиеся с нарушением слуха пользовались индивидуальными слуховыми аппаратами, обеспечивающими более точное слухо-зрительное восприятие речи.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением зрения.

Учебные пособия и материалы для самостоятельной работы должны быть представлены в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Активно используются современные компьютерные технологии. Компьютеры оснащены специальным программным обеспечением: программа экранного доступа JAWS (фирма FreedomScientific), VIRGO или COBRA (BaumRetekAG). Программа NVDA позволяет обучающимся с нарушением зрения через речевой вывод считывать информацию с экрана компьютера, вводить текст, получать и отправлять почтовые сообщения, пользоваться интернет-ресурсами и т.д. Для слабовидящих обучающихся с остротой зрения от 0,05 до 0,3 D, у которых зрительный анализатор является ведущим при восприятии окружающего мира используется программа увеличения экрана MagicScreenMagnification, увеличивающее изображение от 3-х до 72-х и от 3-х до 52-х раз соответственно.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины проводится преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий, тестирования, выполнения индивидуальных заданий, презентаций, контрольных работ, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины, обучающийся должен **уметь:** • Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; • Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства; • Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; • Производить расчет эффективности работы технологического оборудования; • Подбирать необходимое оборудование для различных предприятий общественного питания.	*Выполнение практических и самостоятельных работ* *Проверка умения эксплуатации технологического оборудования, проведения устранений мелких неполадок* *Проверка правильности расчета эффективности работы оборудования*
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	*Проверка усвоенного*

знать: • Современные достижения в области технического оснащения предприятий общественного питания; • Классификацию основных типов оборудования ПОП; • Назначение, основные узлы механизмов, их устройство; • Принцип действия основного технологического оборудования; • Правила их безопасной эксплуатации; • Принципы подбора технологического оборудования для предприятий питания • Принципы охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; • Основные технические характеристики современного европейского оборудования • Правила расчета эффективности технологического оборудования;	*материала:* *контрольные работы по разделам, тесты, собеседование. Экзамен.*