

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организации –разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- 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;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания
- характеристику основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

- подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

Обучающийся должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b><i>ВД 1</i></b>	<b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
<b><i>ВД 2</i></b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
<b><i>ВД 3</i></b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b><i>ВД 4</i></b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b><i>ВД 5</i></b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>68</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>56</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	-
консультации	12
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения		
1	2		3	4		
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			<b>20</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>		1,2	6	2	
	1	Классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.				2
	<b>Лабораторные работы</b>					0
	<b>Практические занятия</b>					0
	<b>Контрольная работа</b>					0
	<b>Консультации</b>					2
	<b>Самостоятельная работа:</b>					2
1. Изучение нормативной документации: ГОСТ «Услуги общественного питания»						
<b>Тема 1.2.</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Содержание учебного материала</b>		1,2	14	2	
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.				4
	2	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.				
	3	Характеристика способов кулинарной обработки.				
	4	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.				
	5	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.				
	6	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.				
	7	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции				
	8	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания				

	9	Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности			
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	1	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)		2	
	2	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
	<b>Контрольная работа</b>			0	
	<b>Консультации</b>			2	
	1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе				
	<b>Самостоятельная работа</b>			2	
	1. Составление схем: размещения оборудования с учетом технологического процесса				
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования</b>				<b>48</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>16</b>	2
	1	Классификация механического оборудования. Основные технические характеристики Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	1,2	4	
	2	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.			
	3	Универсальные кухонные машины. Машины для измельчения мяса. Машины кондитерского цеха.. Обслуживание основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.			



	4	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	5	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	6	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.			
	7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.			
	<b>Лабораторные работы</b>			0	
	<b>Практические занятия</b>			6	
	1	Изучение устройства универсальных приводов, подбор комплекта сменных механизмов к ПУ-0,6, приобретение навыков безопасной эксплуатации.		2	
	2	Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей типа МОК. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		2	
	3	Изучение устройства, принципа работы машин для нарезки овощей МРО-50-200; МРОВ-160, овощерезка Robot Coupe CL 20, приобретение навыков безопасной эксплуатации. Изучение устройства, правил сборки, инструкции по безопасной эксплуатации машин для обработки мяса МИМ-82. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.		2	
	<b>Контрольная работа № 1 за 1 семестр</b>			2	
	<b>Консультации</b>			2	
	1. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации				
	<b>Самостоятельная работа</b>			2	
	1. Решение ситуационных задач: определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты				
<b>Тема 2.2</b> Тепловое оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b>			12	2
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	2	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	3	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	4	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пицци. Классификация. Назначение и устройство.			
	<b>Практические занятия</b>			6	
	1	Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных: КПЭ, КЭ-100, 160. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.		2	

	2	Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования, УЭВ-60. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		2		
	3	Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит.		2		
	<b>Контрольная работа</b>			0		
	<b>Консультации</b>			2		
	1. Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки СЭСМ, СЭ, фритюрниц, подготовка к работе.					
	<b>Самостоятельная работа:</b>			2		
	1. Сравнительная характеристика аппаратов для жарки. Сравнительная характеристика аппаратов для выпечки					
<b>Тема 2.3.</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		1,2	<b>10</b>	2	
	1	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.				2
	2	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				
	<b>Практические занятия</b>					<b>4</b>
	1	Ознакомление с устройством торгово-холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.				2
	2	Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных прилавков.				2
	<b>Контрольная работа</b>					0
	<b>Консультации</b>					2
	1. Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных витрин «Таир».					
	<b>Самостоятельная работа:</b>					2
1. Решение ситуационных задач по теме.						
<b>Тема 2.4.</b> Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>10</b>	2	
	1	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.				2
	<b>Практические занятия</b>					<b>4</b>
	1	Ознакомление с назначением, устройством мармита МСЭСМ-3К, подготовка к работе.				2
	2	Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.				2
	<b>Контрольная работа</b>					0
	<b>Консультации</b>					2
	1. Ознакомление с назначением, устройством, принципом работы МСЭСМ-110, МСЭ-84.					
<b>Самостоятельная работа:</b>		2				
1. Подготовка презентаций, тематических папок «Оборудование для раздачи пищи». Подготовка презентаций, тематических папок «Отпуск готовой кулинарной продукции»						

Примерная тематика курсовой работы (проекта)		
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)		
<b>Всего</b>	<b>68</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стол производственный;
- доска ученическая;
- мармит электрический;
- вакуумный упаковщик;
- универсальный привод;
- раскатка-лапшерезка;
- шкаф для пособий ;
- тумба подсобная;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
- стенды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- обучающие компьютерные программы, электронные плакаты.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина– 4-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .-М.: Хлебпродинформ, 2012 .Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания.- М., Экономика, 2013

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2011

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

14. Технологический каталог торгово-технологического оборудования: [Рекомендовано Ученым Советом инженерно-экономического факультета РЭУ им. Плеханова в качестве учебного пособия для студентов, при проектировании предприятий общественного питания]. -М.: Сухаревка, 2004.-198 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Радченко Л.А. -Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник изд. 8-е - Ростов н/Д: Изд. центр Феникс, 2013

3. Усов В. В. - Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

#### **Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Шеф Ресторатор»
4. «Еда»

5. «Кулинар»
6. «Гастроном»

**Интернет ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания /

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/

<http://www.horeca.ru/>

3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ [www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>-правила охраны труда в организациях питания</li> <li>- характеристику основных типов организации общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила безопасного использования технологического оборудования;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>письменного тестирования;</li> <li>устных ответов;</li> <li>таблиц;</li> <li>самостоятельной работы;</li> <li>контрольной работы;</li> <li>защиты реферата;</li> <li>презентаций;</li> <li>конспектов;</li> <li>по итогам промежуточной аттестации</li> </ul>
<b>Умеет:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ по итогам промежуточной аттестации</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li><li>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</li><li>-подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания</li></ul>	
--	--