

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Ивановский филиал  
Среднее профессиональное образование

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

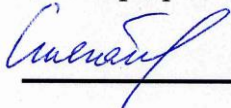
(на базе основного общего образования)

**СОГЛАСОВАНО:**

Кафедра  
Экономики и  
прикладной информатики

Протокол № 1  
от «30» 08 2017 года

Зав. кафедрой

  
С.М. Степанова

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Оборудование предприятий общественного питания

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания/Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 1.1-1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1-4.4, ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

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

подбирать необходимое оборудование; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности; осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний; расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.

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

новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; основные положения по охране труда и противопожарной безопасности; правовую базу; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

## 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b> Самостоятельное изучение разделов дисциплины, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников, учебных пособий, подготовка к практическим и лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий, подготовка к текущей аттестации	32
<i>Итоговая аттестация в форме экзамен</i>	

## 2.2. Примерный 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>		<b>52</b>	
Введение	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.	2	1
Тема 1.1. Детали машин	Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификации деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики. Редукторы, их назначение и область использования. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить реферат на тему «Механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа».	4	

Тема 1.2. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод	Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплексность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	4	2
	<b>Лабораторная работа №1</b> Изучение устройства и принципа действия универсального привода. Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом (по выбору)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по темам: «Импортные машины для обработки овощей», пользуясь основной и дополнительной литературой.	2	
Тема 1.3. Машины для обработки овощей	Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройство для отжима соков: типы, устройство, использование.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Неисправности мясорубок, различных механизмов и способы их устранения».	1	
Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Машина для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	4	2

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Неисправности мясорубок, различных механизмов и способы их устранения».</p>	2	
Тема 1.5. Машины кондитерского цеха	<p>Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин кондитерского цеха и их назначение. Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки. Машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки</p>	2	2
	<p><b>Лабораторная работа №2</b> Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления кремов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения».</p>	2	
1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<p>Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.</p>	2	2



	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Неисправности машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов и способы их устранения».	1	
1.7. Подъёмно-транспортное оборудование	Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по темам: «Транспортеры и конвейеры», пользуясь основной и дополнительной литературой.	1	
1.8. Посудомоечные машины	Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по темам: «Импортные посудомоечные машины», пользуясь основной и дополнительной литературой	1	
1.9. Весоизмерительное оборудование	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации товарных весов. Метрологические эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.	2	2
	<b>Лабораторная работа №3</b> Изучение весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Классификация весов по типам»	2	
1.10. Контрольно-кассовые машины	Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин. Особенности	4	1

	устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности. Ведение книги кассира-операциониста. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Структура компьютерно-кассовой сети», «Отличительные особенности контрольно кассовых машин».	3	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1. Основы теплотехники	Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Классификация теплообменных аппаратов».	1	
Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства	Классификация теплогенерирующих устройств. Устройство для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройства, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Использование электротехнических приборов для регулирования мощности. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Ответ на контрольные вопросы по теме: Классификация и общая характеристика теплового оборудования	2	

Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модулированном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.	2	1
	Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по темам: «Пароварочные аппараты (шкафы), пищеварочные котлы»	1	
Тема 2.4. Варочное оборудование	Виды назначения варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по темам: «Пароварочные аппараты (шкафы), пищеварочные котлы»	1	
Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование	Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Технические характеристики электрических сковород, электрофритюрниц; отличительные особенности».	2	

Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование	Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы: «Виды и отличительные особенности пароконвектоматов»	2	
Тема 2.7. Универсальное и водогрейное оборудование	Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правил эксплуатации(особенности ухода за жарочной поверхностью плит).	2	2
	Автоматические электрокипятильники: назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное изучение материала по темам: «Кипятильники, водонагреватели», пользуясь основной и дополнительной литературой.	1	
Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Классификация оборудования для раздачи пищи».	1	

<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>		<b>14</b>	
Тема 3.1. Основы холодильной техники	Холодильное оборудование: назначение, направление совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, области применения, влияние на окружающую среду.	2	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Вычертить схему компрессионной холодильной машины.	1	
Тема 3.2. Холодильные машины	Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степень автоматизации и агрегатирования, приборы автоматизации холодильных машин. Цель агрегативности. Типы холодильных аппаратов: характеристика, отличительные особенности, область использования	4	1
	<b>Практические занятия</b> Изучения устройства и принципа действия компрессора	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное изучение материала по темам: «Холодильные агрегаты, приборы автоматизации, холодильных машин, пользуясь основной и дополнительной литературой».	2	
Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование	Классификация холодильного оборудования по назначению, температуре режима, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположении. Холодильного агрегата или машины. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, оборудование для охлаждения жидкостей, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: «Продолжительность охлаждения продуктов в шкафу».	1	

	<b>BCEFO</b>	<b>96</b>	
--	--------------	-----------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия **учебного кабинета** Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, технологической лаборатории.

**Лаборатории:** Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (учебники, стенды, плакаты, раздаточный материал).
- посуда, реактивы, штатив, весы, колбы;

#### **Технические средства обучения:**

Ноутбук, видеопроектор, проекционный экран.

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные источники:**

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000
2. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
3. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
4. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94
5. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
6. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2002
7. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99
8. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ
9. Справочник руководителя предприятия общественного питания — М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
10. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000
11. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
12. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. — М.: ИНФРА-М, 2001
13. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
14. Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» № 5215-1 от 18.06.93
15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
16. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000
17. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
18. Письмо Минфина от 30.08.93 №104 «Типовые правила эксплуатации контрольно-

кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»

19. Санитарные правила и нормы (СанПиН)

20. Строительные нормы и правила (СниП)

21. Система ГОСТов по охране труда

22. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

#### **Основные источники:**

Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 480с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.П. Кирпичников, В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2013. - 416 с. - (Бакалавриат).—гриф УМО

Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - В 3 ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2012. - 266 с. - гриф УМО

Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Кирпичников. - 2-е изд., стер. - В 3 ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2013. - 278 с. - гриф УМО

Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Т.Л. Колупаева. - 2-е изд., стер. - В 3 ч. Ч. 3. - М.: Академия, 2014. - 288 с. - гриф УМО

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Журнал «Магазин: персонал, оборудование, технологии» 2012-2016 гг.

#### **интернет-ресурсы:**

<http://www.twirpx.com>

ЭБС Znanium.com

<http://www.znanium.com>

#### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Проф. обр).-гриф

Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012 - 480 с. - гриф МО РФ  
Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. - гриф МО РФ

Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИль). - гриф

Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для ссузов / Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. - М.: Деловая литература, 2012. - 378 с. - гриф

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

НЭБ КиберЛенинка

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2016 гг.



#### 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 и исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
подбирать необходимое оборудование; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности; осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний; расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.	Лабораторные работы, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; основные положения по охране труда и противопожарной безопасности; правовую базу; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактику производственного травматизма.	Устный и письменный опрос, тестирование.

**Разработчик:**

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО Е.Н. Исаева