

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш.Булаш  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**АДАПТИВАННЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОП.04 «ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Оборудование хлебопекарного производства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Таранова И.В..

Рабочая программа учебной дисциплины «Ботаника и физиология растений» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Оборудование хлебопекарного производства» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Методист \_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

стр.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь

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

учебная дисциплина «Оборудование хлебопекарного производства с основами стандартизации» относится к циклу «Общепрофессиональная подготовка».

## **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых технологических операций
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства

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

- правила организации работ в цеху
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства
- правила безопасного обслуживания оборудования
- возможные неисправности и способы их выявления при эксплуатации оборудования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 – Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 – Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 – Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 – Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 – Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 – Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 – Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 – Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 – Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 – Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей

ЛР 14 – Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения

ЛР 15 – Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
ораторные занятия	-
ктивные занятия	-
дифференцированный зачет	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе: Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Анализ сравнительных таблиц, вывод по результатам сравнения машин механического, теплового и холодильного оборудования; Проработка учебной и специальной технической литературы Составление кроссвордов Обзор информации ресурсов интернета по оборудованию зарубежного производства Подготовка докладов и презентаций	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование хлебопекарского производства с основами автоматизации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	Оборудование хлебопекарных предприятий			
Тема 1.1. Оборудование складов хлебопекарных предприятий	Содержание учебного материала		2	2
	1	Оборудование складов хлебопекарных предприятий <ul style="list-style-type: none"><li>Оборудование для хранения муки тарным способом</li></ul>	1	
	2	<ul style="list-style-type: none"><li>Оборудование для хранения муки бестарным способом</li></ul>	1	
	3	<ul style="list-style-type: none"><li>Оборудование для хранения соли, дрожжей</li></ul>	1	
	4	<ul style="list-style-type: none"><li>Оборудование для хранения сахара и другого дополнительного сырья</li></ul>		
		Оборудование складов хлебопекарных предприятий наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.		
Тема 1.2. Оборудование для подготовки сырья	Содержание учебного материала		4	2
	5	Оборудование для подготовки сырья <ul style="list-style-type: none"><li>Просеиватели муки периодического действия</li></ul>	1	
	6	<ul style="list-style-type: none"><li>Просеиватели муки непрерывного действия</li><li>Оборудование для мокрого хранения соли</li></ul>	1	
	7	<ul style="list-style-type: none"><li>Солеорастворители</li><li>Сахарорастворители</li></ul>	1	
		<ul style="list-style-type: none"><li>Жирорастворители</li><li>Установка для получения водно-жировой эмульсии</li></ul>	1	
	8	<ul style="list-style-type: none"><li>Дрожжемешалки</li><li>Оборудование для подготовки сырья наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.</li></ul>		
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"><li>Сравнительная характеристика просеивателей периодического и непрерывного действия</li><li>Схематическая установка соле- и сахарорастворителей</li></ul>		2	3
Тема 1.3. Оборудование для	Содержание учебного материала		4	
	9	Оборудование для дозирования сырья	1	



дозирования сырья	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дозатор муки непрерывного действия: барабанный, тарельчатый</li> <li>Дозатор муки периодического действия: шнековый, ленточный</li> <li>Виды дозаторов жидких компонентов</li> <li>Оборудование для дозирования сырья наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.</li> </ul>	1	2
	11		1	
	12	<b>• Особенности дозаторов воды, солевого раствора</b> <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Проанализировать сравнительную таблицу, сделать вывод по результатам сравнения дозаторов муки периодического и непрерывного действия;</li> <li>Проработка учебной и специальной технической литературы по теме «Виды дозаторов жидких компонентов» (подготовка реферата)</li> </ul>	1	
<b>Тема 1.4.</b> Оборудование для замеса и брожения теста	<b>Содержание учебного материала</b>		8	1
	13	<b>Оборудование для замеса и брожения теста</b>	1	
	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оборудование для приготовления заварок</li> <li>Тестомесильные машины периодического действия нового поколения</li> <li>Тестомесильные машины непрерывного действия нового поколения</li> </ul>	1	
	15	Оборудование для замеса и брожения теста наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.		
	<b>Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации тестомесильных машин</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Обзор информации ресурсов интернета по тестомесам зарубежного производства. Сделать вывод по результатам сравнения тестомесов периодического и непрерывного действия</li> <li>История создания машин для приготовления заварок</li> </ul>		2	3
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1

Оборудование для выгрузки теста из дежей	16	<b>Оборудование для выгрузки теста из дежей</b>	1	
	17	• Дежеопрокидыватели без опрокидывания дежи	1	
	18	• Дежеопрокидыватели с опрокидыванием дежи	1	
	19	• Дежеопрокидыватель для формовых изделий	1	
	12	• Оборудование для выгрузки теста из дежей наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.		
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	20	<b>Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</b>	1	
	21	• Классификация машин для деления теста	1	
	22	• Машины для деления теста	1	
	14	• Современные делительно-формующие автоматы • Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: • Преимущества и недостатки машин для деления теста различных марок • Презентация на тему: «Оборудование для деления и округления тестовых заготовок»			
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>1</b>
Оборудование для подачи и расстойки тестовых заготовок	23	<b>Оборудование для подачи и расстойки тестовых заготовок</b>	1	
	24	• Оборудование для расстойки тестовых заготовок: характеристика, классификация. Понятие об оборудовании для предварительной расстойки	1	
	25	• Оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок:	1	
	26	• типы, устройство, способы регулирования времени расстойки		
	16	• Характеристика посадочных механизмов и их классификация • Оборудование для подачи и расстойки тестовых заготовок наиболее подходящее для восприятия, с учетом ограничения здоровья.		
	27	<b>Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации расстоечных шкафов</b>	1	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий:			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сравнительная характеристика шкафов для предварительной и окончательной расстойки</li> <li>Виды посадчиков тестовых заготовок</li> </ul>		
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
Хлебопекарные печи	28	<b>Хлебопекарные печи</b>		<i>1</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Классификация оборудования для выпечки изделий</li> <li>Назначение и характеристика. Устройство и принцип действия.</li> </ul>	1	
	29	Правила эксплуатации и обслуживания оборудования для выпечки изделий <ul style="list-style-type: none"> <li>Регулировочная аппаратура в хлебопекарных печах</li> <li>Хлебопекарные печи наиболее подходящие для восприятия, с учетом ограничения здоровья.</li> </ul>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Презентация на тему: «Особенности хлебопекарных печей нового по-</li> </ul>		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.9.</b>			<b>2</b>	<b>1</b>
Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	<b>Содержание учебного материала</b>			
	30	<b>Оборудование хлебохранилищ и экспедиций</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Оборудование для хлебохранилищ</li> <li>Оборудование для экспедиций</li> <li>Оборудование хлебохранилищ и экспедиций наиболее подходящие для восприятия, с учетом ограничения здоровья.</li> </ul>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Циркуляционные столы - устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания</li> <li>Вагонетки и контейнеры - их характеристика</li> </ul>		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
Механизация и автоматизация производственных	31	<b>Механизация и автоматизация производственных процессов</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основные понятия и определения механизации, автоматизации, комплексной механизации и полной автоматизации производства</li> </ul>	1	

процессов	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Понятие о структуре автоматических линий</li> <li>• Организация поточных линий для производства хлеба как метод рационального использования оборудования и повышения производительности труда работника</li> </ul>	1	
		<p align="center"><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы)</p> <p>Тематика домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Доклад на тему «Механизация и автоматизация предприятий хлебопекарной отрасли РКрым»</li> <li>• Составить кроссворд по теме: «Оборудование хлебопекарного производства»</li> </ul>	2	3
<b>Итоговая аттестация: дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>48</b>	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецтехнологии «Технологического оборудования хлебопекарного производства», лаборатории «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; комплект учебно-наглядных пособий (узлы оборудования механического, теплового и холодильного, стенды, карточки, раздаточный материал, посуда, технологический инвентарь, комплекты для лабораторных работ).

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система (экран, проектор, ПЭВМ, колонки)

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской и лаборатории:

1. Механическое: ручной миксер, планетарный миксер, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, взбивальная машина, весоизмерительное оборудование.
2. Тепловое: конвекционные печи,
3. Холодильное: холодильные шкафы, холодильная камера, аппарат интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

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

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

**Основные источники:**

1. **Гайворонский К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.- СПб.: Форум, 2015. - 480с.

2. **Золин В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: «Академия», 2014. - 320с.

3. **Бутейкис Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис. - М. Издательский центр «Академия», 2014. - 336с.

4. **Ермилова С.В.** Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64с.

5. **Харченко Н.Э.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 512с.

6. **Дроздова Н.В.** Кондитер. Учебное пособие / Н.В. Дроздова. - Ростов- на-Дону: Феникс, 2015. - 319с.

**Дополнительная литература:**

1. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества. Гриф Минобр.

2. **Цыганова Т.Б.** Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник / Т.Б. Цыганова. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 448с.

3. **Мармузова Л.В.** Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник для начального профессионального образования / Л.В. Мармузова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 288с.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых хлебобулочных изделий; знать правила организации работ в цеху	проверка организации рабочего места кондитерского производства
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства; знать классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп	оптимальность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря хлебопекарного производства
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства; знать устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства	соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства; знать правила безопасного обслуживания оборудования, возможные неисправности и способы их выявления при эксплуатации оборудования	правильность оформления документов, предусматривающих безопасность различных видов оборудования при их эксплуатации, соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования