

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ-ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием  
ООО «Бруклин Боул»  
Е.С. Горбань  
«23» апреля 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе  
Н.Ф. Борзенко  
«23» апреля 2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля «ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта протокол № 9 от «23» апреля 2025 г.

Председатель ПЦК  /Павленко А.В./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1      Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2      Структура и содержание профессионального модуля
- 3      Условия реализации программы профессионального модуля
- 4      Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# **1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля «ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»**

## **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений
ПК 1.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 1.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 1.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.
ПК 1.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.

## **1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	Поддерживания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне. Обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе. Обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе.
<b>Уметь</b>	Поддерживать состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне. Обслуживать механическое оборудование применяемое на камбузе. Обслуживать тепловое оборудование применяемое на камбузе.

	Проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства.
<b>Знать</b>	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля. «ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики				
			теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	Консультации		
ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4. ОК. 1 - 9	МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений	56	20	20				16	
	Учебная практика, часов	36			36				
	Производственная практика, часов	36				36			
	<b>Всего:</b>	<b>128</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>16</b>	

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений			
<b>Тема 1. Введение.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 1-ОК 9
<b>Характеристика пищеблока.</b>	Характеристика пищеблока судна.	2	ПК 1.1 –ПК 1.4
	Камбузная посуда, инвентарь, инструменты.	2	
<b>Тема 2.Механическое оборудование камбузов судов.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 1-ОК 9
	Общие сведения о машинах.	4	ПК 1.1 –ПК 1.4
	<b>Практические занятия</b>		
	Пр.№1 Универсальные приводы.	2	ОК 1-ОК 9
	Пр.№2. Машины для обработки овощей.	2	ПК 1.1 –ПК 1.4
	Пр.№3. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	Пр.№4.Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
	Пр№5.Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
	Заполнить таблицу: <i>Виды передач. Возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</i>		
<b>Тема 3. Тепловое оборудование камбузов судов.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-ОК 9
	Общие сведения о тепловом оборудовании камбузов судов.	4	ПК 1.1 –ПК 1.4
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Пр.№ 6. Пищеварочные котлы	2	ОК 1-ОК 9
	Пр.№ 7.Паровые аппараты	2	ПК 1.1 –ПК 1.4
	Пр.№8.Плиты электрические и газовые	2	
	Пр.№9.Аппараты для жарки и выпечки	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	

	<i>Подготовка электронной презентации по темам: -Камбуз судна в современных условиях -назначение, устройство аппаратов для выпечки -назначение, устройство электрических пищеварочных котлов</i>		
<b>Тема 4. Холодильное оборудование.</b>	<b>Содержание</b> 1. Холодильные машины. 2. Торгово-холодильное оборудование <b>Практические занятия</b> Пр.№10.Технологическое холодильное оборудование <b>Самостоятельная работа</b> Составить кроссворд по теме «Технологическое оборудование предприятий»	4 2 2 4	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
	<b>Дифференцированный зачет</b> <b>Самостоятельная работа</b> <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	2 16 40	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>	Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживание механическое оборудования, применяемого на судне. Обслуживание теплового оборудования, применяемого на судне. Обслуживание холодильного оборудования, применяемое на судне. Проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства	6 6 6 6 12	36 ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>	Поддерживание санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды. Обслуживание механическое оборудования, применяемого на судне. Обслуживание теплового оборудования, применяемого на судне. Обслуживание холодильного оборудования, применяемое на судне. Проведение мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и пекарного производства	36	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 –ПК 1.4
<b>Всего</b>		<b>128</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. 3.1. Требование к материально-техническому обеспечению дисциплины:**

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения: лаборатории: оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

- Весы CAS SWN-3
- Весы электронные SW-2
- Мясорубка POLARIS PMG 1835A
- Стеллаж СПЛн-1200\*400 "NormaInox"
- Миксер планетарный HURAKAN HKN-KS5
- Миксер ручной Fimar MX/25
- Индукционные плиты HKN-ICF35T
- Слайсер SL 250. Изготовитель Airhot
- Мармит для шоколада 330078.
- Лампа для карамели LAMP.ИзготовительMartellato
- Миксер многофункциональный KitchendAid модель 5KPM5EWH
- Печь конвекционная XFT 133 MANUAL Н Изготовитель UNOX S.p.A
- Шкаф холодильный CM105-S
- Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-12EU-B

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программ**

##### **Печатные издания:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. –М.: Академия, 2020.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. – М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М., 2015, 176 с.
3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.
4. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/В.М.Калинина.-2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-320с.
5. СанПиН 2.5.2-703-98 "Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания" 6. (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 1998 г. № 16)

##### **3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с. Режим доступа <http://www.academia-moscow.ru/>.
2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/347216> — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

3. З.Новикова, А. В. Машины и аппараты предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А. В. Новикова. — Пенза :ПензГТУ, 2012. — 40 с.— Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ПК 2.1.Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Демонстрация знаний: санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме 1
	Демонстрация умений и практического опыта: поддерживания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов холодильного оборудования	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 15. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.	
ПК 2.3.Обслуживать механическое оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов механического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе.	
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов теплового оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 9-14, Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
	Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формулирует цели и задачи предстоящей деятельности,</li> <li>– умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме,</li> <li>– планирует предстоящей деятельности,</li> <li>– обосновывает выбор типовых методов и способов выполнения плана, умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат).</li> </ul>	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>– проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности,</li> <li>– понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности,</li> <li>– представляет конечный результата в полном объеме, умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует способность анализировать рабочую ситуацию, осуществляет контроль, дает оценку и корректирует собственную деятельность, и несет ответственность за результаты своей работы.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет грамотно ставить и задавать вопросы,</li> <li>– способен координировать свои действия с другими участниками общения,</li> <li>– способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение,</li> <li>– умеет воздействовать на партнера общения, проявляет ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста,</li> <li>– демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, умеет отделять главную информацию от второстепенной</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе учебного процесса</li> <li>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p>

том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	общечеловеческих ценностей	
OK 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способствует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</li> <li>– применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</li> <li>– эффективно действует в чрезвычайных ситуациях,</li> <li>– определяет проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях,</li> <li>– излагает способы и варианты решения проблемы, оценка ожидаемого результата,</li> </ul> <p>планирует поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях.</p>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
OK 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявляет ответственное отношение к своему здоровью</li> <li>– поддерживает необходимый уровень физической подготовленности</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
OK 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует интерес к будущей профессии,</li> <li>умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>

## 4.2 Контрольно-оценочные материалы по дисциплине МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений

### Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины МДК 02.01. Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений в соответствии с ФГОС СПО.

КОС включают в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится согласно учебному плану.

Форма проведения промежуточной аттестации: КОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме **дифференцированного зачета (3 семестр)**.

КОС позволяет оценивать уровень знаний и умений по дисциплине, определенных по ФГОС СПО.

### **Критерии выставления оценок**

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с критерием оценки 4.2.1

#### **4.2.1 Критерии оценки**

Оценка производится по пятибалльной системе.

Оценка	Критерий оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определенные представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

### **Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета**

1. Опишите устройство, безопасные приемы работы электрической плиты.
2. Опишите назначение, устройство, принцип работы размолочного механизма типа МИ.
3. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации рыбоочистительного механизма РО-1.
4. Опишите назначение, устройство, правила эксплуатации электрической сковороды.
5. Опишите устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительной машины типа МОК-125.
6. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации фаршемешалки.
7. Опишите устройство, правила эксплуатации кипятильника электрического КНЭ-25.
8. Опишите назначение, устройство, правила эксплуатации фритюрницы электрической ФЭСМ-20.
9. Опишите назначение, устройство, правила эксплуатации шкафа жарочного.
10. Опишите назначение, устройство, принцип действия охлаждаемого шкафа.
11. Опишите устройство, принцип действия тестомесильной машины ТММ-1М.
12. Опишите устройство, правила эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800.
13. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации взбивательной машины МВ-6.
14. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации тестораскаточной машины МРТ-60М.
15. Опишите назначение, устройство, правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-20.

16. Опишите назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубильной машины МРМ-15.
17. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации фаршемешалки МС-8-150.
18. Опишите устройство, правила эксплуатации просеивателя вибрационного МПМВ-300.
19. Опишите назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации взбивательной машины МВ-35.
20. Опишите устройство, правила эксплуатации камеры холодильной КХН.
21. Опишите назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации электронных товарных весов типа ВТ.
22. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации конвекционной печи КЭП-6П.
23. Дать определение рабочее место повара судового.
24. Опишите назначение, устройство, правила эксплуатации куттера.
25. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации опрокидывающегося пищеварочного котла КПЭМ-60-О.
26. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации кондитерской печи КЭП-400.
27. Опишите назначение откидных бортиков производственных столов на камбузе.
28. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации шкафа холодильного универсального ШХ-1,4.
29. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации стационарного пищеварочного котла КПЭМ-60.
30. Опишите назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации овощерезательной машины МПР-350.
31. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации пароконвектомата ПКА 10-1/1ПМФ (морской)
32. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации мини-линии раздачи (прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный) ПВХМ-70КМУ.
33. Опишите устройство, безопасные приемы работы, правила эксплуатации фритюрницы электрической настольной ЭФК-20.
34. Алгоритм действий при возможных неисправностях овощерезок: машина не режет, а мнет продукт; нарезка продукта осуществляется медленно; причины и способы их устранения.

#### **Перечень практических заданий**

1. Заполните таблицу «Механическое оборудование камбузов судов».
2. Заполните таблицу «Тепловое оборудование камбузов судов».
3. Заполните таблицу «Холодильное оборудование».