

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер по укрупненной группе профессий\специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

16675 Повар

12901 Кондитер

260103.01 Пекарь

и профессиональной подготовке по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Задачи:**

-Овладение указанными видами профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным комплектом студентам в ходе освоения учебной программы;

-Развитие общих и профессиональных компетенций

В результате освоения программы студент должен **уметь:**

-организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

-подбирать необходимое технологическое 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.

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

-характеристики основных типов организации общественного питания;

-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

-учет сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### **1.4. Рекомендованное количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки студента 51 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки студента 34 часа,

самостоятельной работы студента 17 часов.

**2. Структура содержание учебной дисциплины**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
В том числе:	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	6
Контрольные работы	2
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
В том числе:	
-Систематическая проработка конспектов	5
-Работа с основной и дополнительной литературой	4
-Подготовка рефератов	2
-Создание электронных презентаций	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

