**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Профессия**  **43.01.09 Повар. кондитер**

**Нормативный срок освоения ОПОП** 3 года 10 месяцев

**Уровень подготовки**   базовый

**Наименование квалификации** Повар, кондитер

**Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

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

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.

|  |
| --- |
| **Наименование разделов и тем учебной дисциплины:**  **Тема 1.1 Классификация и характеристика предприятий питания** |
| **Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**  **Тема 2.1 Механическое оборудование**  **Тема 2.2 Тепловое оборудование**  **Тема 2.3 Холодильное оборудование**  **Дифференцированный зачет**  **Экзамен** |

**Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **90** |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **74** |
| **в том числе:** | |
| **Самостоятельная работа *(не более 20%)*** | **16** |
| теоретическое обучение | **38** |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | **-** |
| практические занятия (если предусмотрено) | **36** |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | **-** |
| Контрольная работа | **-** |
| **Дифференцированный зачет**  *4* | |