

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*название учебной дисциплины*

### 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 -1.3 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li><li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</li><li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- характеристики основных типов организации общественного питания;</li><li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</li><li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li><li>- правила их безопасного использования;</li><li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li></ul>

### 3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов; самостоятельной работы обучающегося 75 часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	225
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	150
в том числе:	
практические занятия	49
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	75
в том числе: подготовка сообщений, докладов, презентаций.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

#### 5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы организации общественного питания

Тема 1.1. Введение. Развитие общественного питания в современных условиях

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания.

Тема 1.3. Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров

Тема 1.4. Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья

Тема 1.5. Классификация тары

Тема 1.6. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Тема 1.7. Контроль качества выпускаемой продукции

Тема 1.8. Основы составления меню

Раздел 2. Изучение технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1. Общие сведения о машинах.

Тема 2.2 Универсальные приводы

Тема 2.3. Машины для обработки овощей и картофеля

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.5. Машины для подготовки кондитерского сырья

Тема 2.6. Машины для приготовления и обработки теста и п/фабрикатов

Тема 2.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов

Тема 2.8. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование

Тема 2.9. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты

Тема 2.10. Жарочное оборудование

Тема 2.11. Варочно-жарочное оборудование

Тема 2.12. Водонагреватели, кипятильники, кофеварки

Тема 2.13. Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.14. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ

Тема 2.15. Холодильное оборудование в общественном питании

Тема 2.16. Охрана труда и техника безопасности