Аннотация рабочей программы

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

по профессии: 43.01. 09 Повар, кондитер

разработанной преподавателем Мокряк Е.Н..

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Целью дисциплины является овладение обучающими теоретическими знаниями и практическими навыками в области органозации производства ПОП, охраны труда и т/б,. оборудования ПОП, материальной ответственности на производстве. |
| Место в структуре образовательной программы | дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин |
| Формируемые компетенции | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате 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 |
| Содержание (*разделы, темы)* | Тема 1.Основы организации общественного питания  Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского  производства  Тема 3. Охрана труда техника безопасности  Тема 4. Универсальные приводы  Тема 5. Машины для обработки овощей и картофеля  Тема 6. Машины для обработки мяса и рыбы.  Тема 7.Машины для подготовки кондитерского сырья  Тема 8.Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов  Тема 9. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров  Тема 11. Пищеварочные котлы, пароварочное оборудование.  Тема 12. Аппараты для жарки и выпечки  Тема 13. Водогрейное оборудование  Тема 14. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции  Тема 15. Холодильное оборудование предприятий питания  Тема 16. Учет сырья и готовых изделий на производстве |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства*(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально-техническое обеспечение)* | **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  Реализация программы предполагает наличие лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»  Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели, учебная доска, учебные пособия, УМК по дисциплине.  Технические средства обучения: калькуляторы, АРМ.  **Информационное обеспечение обучения**  **Основные источники:**  1.Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67669.html>  **Интернет-источники:**  http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru  Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся (*перечисление видов и форм заданий содержащихся в ФОС)* | Тестовые задания;  Практические работы  Вопросы для подготовки к зачету |
| Форма промежуточной аттестации | **Дифференцированный зачет** |