

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

ОК 02 Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации
 Оценивать практическую значимость результатов поиска
 Оформлять результаты поиска
 ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
 ОК 04 Организовывать работу коллектива и команды
 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
 ОК 05 Излагать свои мысли на государственном языке
 Оформлять документы
 ОК 06 Описывать значимость своей профессии
 Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
 ОК 07 Соблюдать нормы экологической безопасности
 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
 ОК 09 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
 Использовать современное программное обеспечение
 ОК 10 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
 понимать тексты на базовые профессиональные темы
 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	88
Всего занятий	70
в том числе:	
практические занятия	47
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18

5. Форма промежуточной аттестации- экзамен на 2 курсе (4 семестр)

6. Содержание учебной дисциплины

Тема1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций 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