

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

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

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

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- организовывать 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;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>

**5. Форма промежуточной аттестации - Дифференцированный зачет на 1 курсе (2семестр)**

**6. Содержание учебной дисциплины**

**Введение**

**Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места**

**Тема 1.1. Общие сведения о машинах**

**Тема 1.2. Механическое оборудование**

**Тема 1.3. Тепловое оборудование**

**Тема 1.4. Вспомогательное оборудование**

**Тема 1.5. Холодильное оборудование**

**Раздел 2. Организация рабочего места**

**Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания**

**Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания.**

**Тема 2.3. Организация обслуживания потребителей**