

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	З. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	З. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	З. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	З. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплого и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	З. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Практический опыт		
	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,

		отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Формируемые компетенции		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов.

Всего занятий 62 часа:

Теоретического обучения 24 часа;

Практические занятия 36 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часа;

Дифференцированный зачет 2 часа.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 1.1. Характеристика и концепция деятельности ПОП.

Тема 1.2. Организация работы специализированных цехов.

Тема 1.3. снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.

Раздел 2. Техническое оснащение предприятий общественного питания

Тема 2.1. Эксплуатация оборудования ПОП.

Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.

Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.

Тема 2.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.

Тема 2.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Тема 2.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.

Тема 2.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.

Тема 2.8. Холодильное оборудование для различных цехов.

Тема 2.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.

Тема 2.10. Пароварочные аппараты. Оборудование зарубежных производителей.

6. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
 - структура и содержание дисциплины;
 - условия реализации дисциплины;
 - контроль и оценка результатов освоения дисциплины.
- профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (мозговой штурм, работа группами, парами), написание практических, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, тестовые задания

Составитель: Псарева И.А.