

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по специальности
43.02.15»Поварское и кондитерское дело»

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ. Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

2. Цель изучения дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

1.1. В результате освоения дисциплины студент 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;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

3. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения об оборудовании ПОП.

Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.

Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.

Раздел 4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе

Раздел 5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.

Раздел 6. Холодильное оборудование для различных цехов.

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

4. Количество часов на освоение дисциплины составляет 108 часов.

5. Форма контроля: Экзамен.