

**Аннотация к программе
учебной дисциплины
ОП. 03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

Преподаватель – Работа Т.Ю.

СОГЛАСОВАНА ООП:

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» _____ Оленичева Е.Ю. – директор
ООО «Империя» _____ Высоцкий А.С. – директор
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» _____ Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «15» июня 2025г

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно -методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательный среды СПО PROF образование

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения

У.1-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У.2-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.3-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

У.4-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У.5-оценивать эффективность использования оборудования;

У.6-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У.7-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

У.8-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У.9-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У.10-проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

Знания

З.1-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З.2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З.3-прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

3.4-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.5-методики расчета производительности технологического оборудования;

3.6-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

3.7-правила электробезопасности, пожарной безопасности;

3.8-правила охраны труда в организациях питания

Освоение учебной дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся следующих общих компетенций (ОК):

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 час, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов

лабораторно-практических занятий - 24 час.

Консультации – 4 ч

Экзамен – 6 ч

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для НПО и СПО - Москва. Академия, 2019 г.

2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: учебник для НПО и СПО - Москва. Академия, 2011г.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. «Калькуляция и учёт»: учебник для НПО - Москва. Академия, 2012.

2. Каталоги, проспекты.

3. Технические паспорта, инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

4. Журнал «Питание и общество».

5. Электронный ресурс «Техническое оснащение предприятий общественного питания», форма доступа:
<http://www.eney.ru/content/about/>

Методические материалы, разработанные преподавателем:

1. Рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы
2. Руководства для лабораторно - практических работ
3. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине