**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 НПО **260807.01 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организация общественного питания.**

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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 обучающийся должен **знать**: - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - 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.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося **180** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов; самостоятельной работы обучающегося **60** часов.

**5. Тематический план учебной дисциплины Раздел 1. Техническое оснащение и организация производства общественного питания.** Тема 1.1 Основы организации производства.Тема 1.2 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.Тема 1.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.Тема 1.4 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе.Тема 1.5 Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.Тема 1.7Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.Тема 1.8Холодильное оборудование.Тема 1.9Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений. Тема 1.10. Учет сырья и готовой продукции.