

Аннотации рабочих программ по профессии «Пекарь»

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

ОП.00. «Оборудование хлебопекарного производства»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профессиональной подготовки «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является частью профессиональных дисциплин в составе общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

С целью овладения указанными в ФГОС видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
- 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 на предприятиях общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **84 часов**, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося - **56 часов**, из них:

практические занятия - **28 часов**,

самостоятельной работы обучающегося - **28 часов**.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по профессии СПО «Пекарь» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.