

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина ПМ.01 МДК.01.03 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания

**Семестр:** 3

**Количество часов:** 72

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу вариативной части профессионального модуля специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

В процессе изучения дисциплины прослеживается преемственность и взаимосвязь со следующими дисциплинами: «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Целью дисциплины является:

- формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания целостного представления о технологическом оборудовании предприятий общественного питания, его устройстве и эксплуатации;
- дать базовые знания по вопросам применения и эксплуатации
- различного оборудования на предприятиях общественного питания;
- изучить устройства, принцип работы машин и сменных механизмов механического оборудования;
- классификацию и индексацию теплового оборудования;
- классификацию холодильного оборудования;
- правила эффективной и безопасной эксплуатации всех
- видов технологического оборудования.

### **Содержание дисциплины:**

направления научно-технического прогресса. Классификация механического оборудования. Назначение, типы, особенности устройства

основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах. Универсальные приводы и приводы специального назначения. Применение, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины и сменные механизмы для мойки и чистке овощей. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины и сменные механизмы для нарезки сырых и вареных овощей. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины и сменные механизмы для обработки мяса и рыбы. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины и сменные механизмы для приготовления теста и кремов. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Машины для мытья посуды. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Классификация теплового оборудования, характеристика, назначение, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Классификация и индексация теплового оборудования. Источники тепла, топливо, теплоносители. Общие принципы устройств тепловых аппаратов. Устройство и принцип работы, назначение, правила эксплуатации варочного оборудования. Устройство и принцип работы, назначение, правила эксплуатации варочно-жарочного оборудования. Устройство и принцип работы, назначение, правила эксплуатации жарочно-пекарского оборудования. Устройство и принцип работы, назначение, правила эксплуатации водонагревательного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение, виды, правила эксплуатации и техника безопасности. Контрольно-кассовые машины. Назначение, виды, правила эксплуатации. Весовое оборудование. Классификация холодильного оборудования, характеристика особенности устройства, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правила эксплуатации и техника безопасности. Принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности компрессионной холодильной машины. Холодильные агенты. Типы холодильных шкафов, камер. Правила эксплуатации и техника безопасности. Типы холодильных прилавков – витрин. Правила эксплуатации, техника безопасности.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9;ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3.

#### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, для оформления курсовой работы, нового оборудования для предприятий общественного питания.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых видах современного оборудования для предприятий общественного питания.

**Составитель:** Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма