**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, приобретения умений эксплуатации оборудования и формирования необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

-усвоение основных понятий по дисциплине;

-изучение квалификации оборудования и характеристики отдельных групп;

-приобретение умений эксплуатировать основные виды технологического оборудования;

-рассмотрение вопросов охраны труда в организациях общественного питания;

-формирование умений соблюдать действующее законодательство и основные правила охраны труда в организациях общественного питания;

-предупреждать производственный травматизм и профзаболевание, использовать пожарную технику;

-формирование необходимых компетенций

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **знать/понимать:**

-классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначения, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации;

- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

-принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» обучающийся должен **уметь:**

-определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

-соблюдать правила охраны труда;

-предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

-использовать противопожарную технику.

* 1. **Примерный тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1.Технологическое оборудование в организациях ОП

Тема 1.1 Квалификация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Общие сведения о машинных, механизмах и деталях машин

Тема 1.3.Механическое оборудование

Тема 1.4. Весоизмерительное оборудование

Тема 1.5.Контрольно-кассовая техника

Тема 1.6.Тепловое оборудование

Тема 1.7. Холодильное оборудование

Тема 1.8 Немеханическое оборудование организации общественного питания

Раздел 2. Охрана труда

Тема 2.1.Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 2.2.Условия труда в организациях

Тема 2.3.Производственный травматизм и профессиональное заболевание

Тема 2.4.Электробезопасность

Тема 2.5.Пожарная безопасность

Тема 2.6.Требования безопасности к технологическому оборудованию