Аннотация рабочей программы дисциплины

*«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»*

специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

1. **Место дисциплины в структуре**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу ОП.07 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Уметь:**

* подбирать необходимое торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и мощностью предприятия общественного питания;
* оценивать эффективность использования оборудования;
* эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
* подтверждать расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологий производства;
* организовать ресурсосберегающее производство.

**Знать:**

* новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
* классификацию торгово-технологического оборудования;
* назначение и устройство основных узлов машин;
* принцип действия основных групп оборудования;
* правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
* принцип подбора современного оборудования для разных типов предприятий общественного питания.
1. **Формируемые компетенции**

ОК-2; ОК-3; ОК-10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.6.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

*Раздел 1. Общие вопросы и особенности технического оснащения предприятия питания*

Тема 1.1. Классификация оборудования

*Раздел 2. Механическое оборудование*

Тема 2.1. Машины для обработки овощей

Тема 2.2. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.3. Машины для обработки муки, приготовления теста и кондитерских компонентов

Тема 2.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов

*Раздел 3. Моечное оборудование*

*Раздел 4. Тепловое оборудование*

Тема 4.1. Основы теплотехники

Тема 4.1. Варочное оборудование

Тема 4.2. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 4.3. Раздаточное оборудование

*Раздел 5. Холодильное оборудование*

Тема 5.1. Основы холодильной техники

Тема 5.2. Холодильные машины

Тема 5.3. Торгово-холодильное оборудование

*Раздел 6. Весоизмерительное оборудование. Транспортные устройства на предприятиях питания. Контрольно-кассовые машины*

Тема 6.1. Подъемно-транспортное оборудование

Тема 6.2. Весоизмерительное оборудование

Тема 6.3. Контрольно-кассовые машины

*Раздел 7. Оборудование для механизации торговых процессов*

Тема 7.1. Фасовочно-упаковочное оборудование и оборудование для маркировки товаров

Тема 7.2. Оборудование для продажи продукции общественного питания

*Раздел 8. Системы защиты товаров*

*Раздел 9. Мебель и инвентарь для торговых организаций*

*Раздел 10. Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования*

*Раздел 11. Охрана труда*

1. **Объем дисциплины:** 44 (в том числе ауд.– 32, см. р. – 12).
2. **Форма промежуточного контроля:** дифференцированный зачет
3. **Семестр**: 7

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Плакхина Л.В.