

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Дисциплина (Модуль) Содержание	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
	Техническое оснащение организаций общественного питания. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для получения готовой продукции. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Охрана труда. Нормативно-правовая база охраны труда. Организация охраны труда на предприятиях. Условия труда в предприятиях общественного питания. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию
Реализуемые компетенции	ОК 01, 02,04,05,07,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания Уметь: - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению

	травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования					
Трудоемкость, час.	72					
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторный работы	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
	Всего	32	32	Не предусмотрены	-	8
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Контрольная работа – 3 семестр Диф. зачет – 4 семестр					