

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 3,4

Количество часов - 180 час.

лекционных - 56 час.

практических – 60 час.

самостоятельной работы - 46 час.

консультации - 18 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, 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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда входит в Профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Профессиональный цикл ОП опирается на предшествующие дисциплины и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин. Предшествующие дисциплины ОП.01 – Экономика организации формирует компетенции ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ПК 1.4, ОП.02 – Правовое обеспечение профессиональной деятельности формирует компетенции ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ПК 4, ОП. 03 - Бухгалтерский учёт формирует компетенции ОК 1, ОК 3, ОК 7, ОК 10., ПК 4.1, которые необходимы для освоения дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. Последующими дисциплинами по отношению к дисциплине Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда являются следующие дисциплины: ОП. 08 - Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации формирует компетенции ОК 1, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 4.3; ОП. 10 - Формирование индивидуального стиля внешнего вида формирует компетенции ОК 1, ОК 4, ОК 5, ПК 2.4; ОП. 11 - Профессиональная эстетика и дизайн формирует дисциплины ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 1.4; ОП. 12 – Барное дело формирует компетенции ОК 1, ОК 4, ОК 5, ПК 2.4.

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сущность и социальную значимость профессии бармена	определять сущность и социальную значимость профессии бармена, проявлять к ней устойчивый интерес	
2.	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	как организовать собственную деятельность, структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	организовывать собственную деятельность, выбирать структуру производства бара, типовые методы и способы выполнения профессиональных задач при осуществлении барного дела, оценивать их эффективность и качество.	
3.	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	возможные нестандартные ситуации, возникающие в процессе осуществления деятельности бармена	действовать в нестандартных ситуациях, возникающих в процессе осуществления деятельности бармена	
4.	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач бармена	осуществлять поиск и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач бармена, профессионального и личностного развития	
5.	ОК 6.	Работать в	способы и приемы	работать в	

		коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работы в коллективе и в команде, как общаться с коллегами, руководством, потребителями	коллективе и в команде, пользоваться навыками общения с коллегами, руководством, потребителями	
6.	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	технологий в профессиональной деятельности бармена; потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности;	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности бармена; рассчитывать потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности	
7.	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей	политику производственной программы бара; культуру потребления и дегустацию вин, напитков;	формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;	
8.	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	правила работы бара и контроля технологического процесса	организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом	
9.	ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	правила работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
10.	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	правила определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом	определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	
	ПК	Анализировать	требования к	определять	

11.	2.5.	эффективность обслуживания потребителей	качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; правила проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	
-----	------	---	--	--	--

Основные разделы дисциплины:

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания				
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	12	6	6	4
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	15	6	8	6
Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	12	6	6	6
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	14	6	8	4
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	12	6	6	6
Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве				
Тема 2.1	15	8	8	6

Нормативно-правовая база охраны труда				
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	12	6	6	4
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	12	6	6	6
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	12	6	6	4
Всего по дисциплине		56	60	46

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Основная литература

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25.

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04594-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.

Автор РПД: Калина Р.Ф.