**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания**

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания составлена в соответствии с нормативными документами и методическими материалами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

Данная рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

**Цели и задачи:**

Содержание программы учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания направлено на достижение следующих целей**:**

* **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

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготов­ки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа, из них:

- консультации – 4 часа

в т.ч.в форме практической подготовки обучающегося 32 часа.