

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;
- ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 6.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Общие сведения о структуре машин и механизмов.. 1. Классификация машин.

2. Структурные, функциональные и кинематические схемы машин.

2. Сортировочно-калибровочное оборудование.. 1. Общие положения.

2. Основные теории процессов просеивания. 3. Машины для просеивания сыпучих продуктов.

3. Моющее оборудование. Общие положения.. 1. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды.

2. Машины для мойки овощей и фруктов.

3. Моюще-очистительные машины.

4. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия..

Форма обучения заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Общие сведения о тепловом оборудовании.. 1. Классификация теплового оборудования.

2. Общие сведения о тепловой обработке пищевых продуктов.

2. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде.. 1. Характеристика кухонных плит.

2. Плиты электрические секционные, несекционные, индукционные.

3. Плиты электрические для тепловой обработки пищевых продуктов с использованием унифицированных функциональных емкостей (гастроемкостей)..

3. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности.. 1. Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов.

2. Аппараты для двухсторонней контактной жарки. Жаровни..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.В. Снегирева

Ю.С. Лазуткина