

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современное оборудование, тара и упаковка»**

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

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-1.2: Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современное оборудование, тара и упаковка» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

- 1. Введение. Классификация современного технологического оборудования. Параметры технологических процессов производства продуктов питания . Универсальные приводы. .**
- 2. Современное оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы.. .**
- 3. Тепловое оборудование. Ч1.** Плиты, грили, пароконвектоматы..
- 4. Тепловое оборудование. Ч2.** Мармиты, печи для пиццы, специализированные виды современного теплового оборудоания.
- 5. Современное холодильное оборудование и вендинговые аппараты. .**
- 6. Современное оборудование для молекулярной кухни. .**
- 7. Основные функции и понятия упаковки.. .**
- 8. Характеристики отдельных видов современной тары и упаковки.. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина