

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Оборудование предприятий общественного питания»
По основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: подготовка бакалавров высшей квалификации, способных свободно ориентироваться в назначении и выборе современного механического и теплового оборудования, умеющих грамотно эксплуатировать данные аппараты, разбираться в вопросах технического оснащения и переоснащения предприятий отрасли.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

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

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕТ (144 часа)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

Тема 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов.

Тема 2. Сортировочно-калибровочное оборудование.

Тема 3. Моющее оборудование. Общие положения.

Модуль 2

Тема 1. Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 2. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде.

Тема 3. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Декан ВЗФ



А.В.Снегирева

А.В. Михайлов