

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
 «Оборудование предприятий общественного питания»  
 по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017 – 2018 г.г.)  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**  
 Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»  
 (очная, заочная формы обучения)

**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. Классификация оборудования. Универсальные кухонные машины и универсальные приводы

Тема 2. Оборудование для обработки овощей.

Тема 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.

Тема 4. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.

Тема 5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тема 6. Посудомоечные машины

**Модуль 2**

Тема 1. Общие сведения о тепловом оборудовании.

Тема 2. Пищеварочные котлы и автоклавы.

Тема 3. Паровые аппараты.

Тема 4. Аппараты для жарки и выпечки.

Тема 5. Универсальное тепловое оборудование.

Тема 6. Водогрейное оборудование.

Тема 7. Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии.

**5. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.В.Снегирева

А.А. Беушев