

**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.
- Тема 4. Очистительное оборудование. Назначение и классификация.
- Тема 5. Измельчительное оборудование.
- Тема 6. Режущее оборудование. Назначение и классификация
- Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование. Назначение и классификация.
- Тема 8. Дозировочно-формовочное оборудование
- Тема 9. Универсальные кухонные машины.

**Модуль 2**

- Тема 11. Общие сведения о тепловом оборудовании
- Тема 12. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в наплитной посуде.
- Тема 13. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности.
- Тема 14. Фритюрницы.
- Тема 15. Жарочные и пекарные шкафы.
- Тема 16. Конвектоматы и пароконвектоматы.
- Тема 17. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева.
- Тема 18. Пищеварочные котлы
- Тема 19. Паровые варочные аппараты.
- Тема 20. Кипятильники, водонагреватели.

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

Разработал:

доцент кафедры ТПП

А.В.Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

