

**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 – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-2.1: Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;
- ПК-2.2: Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

- 1. Классификация оборудования. Универсальные кухонные машины и универсальные приводы и их технологическая эффективность..**
- 2. Моечно-очистительное оборудование. Посудомоечные машины и их технологическая эффективность. .**
- 3. Овощерезательное оборудование. Протирачные машины и их технологическая эффективность. .**
- 4. Машины для обработки мяса и рыбы и их технологическая эффективность. .**
- 5. Машины для работы с тестом и их технологическая эффективность. .**
- 6. Плиты и сковороды и их технологическая эффективность. .**
- 7. Фритюрницы, печи и грили и их технологическая эффективность. .**
- 8. Котлы пищеварочные, мармиты, водонагреватели и их технологическая эффективность. .**

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина