

## 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** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Общие сведения о структуре машин и механизмов..** 1. Классификация машин.

2. Структурные, функциональные и кинематические схемы машин..

**2. Сортировочно-калибровочное оборудование..** 1. Общие положения.

2. Основные теории процессов просеивания. 3. Машины для просеивания сыпучих продуктов..

**3. Моющее оборудование. Общие положения..** 1. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды.

2. Машины для мойки овощей и фруктов.

3. Моюще-очистительные машины.

4. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия..

**4. Очистительное оборудование. Назначение и классификация..** 1. Основные способы очистки продуктов.

2. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия.

3. Приспособление для очистки рыбы от чешуи..

**5. Измельчительное оборудование..** 1. Общие сведения о механизме разрушения материалов.

2. Назначение и классификация. Размолочные и дробильные механизмы и машины для различных продуктов.

3. Машины и механизмы: для получения пюреобразных продуктов; тонкого измельчения вареных продуктов..

**6. Режущее оборудование. Назначение и классификация..** 1. Дисковые, роторные и комбинированные овощерезательные машины.

2. Машины для нарезания мяса и рыбы.

3. Машины для нарезания продуктов ломтика-ми; для нарезания гастрономических товаров (ломтерезки, или слайсеры)..

**7. Месильно-перемешивающее оборудование. Назначение и классификация..** 1. Основные виды перемешивания пищевых продуктов.

2. Оборудование для перемешивания сыпучих, пластичных и жидких продуктов..

**8. Дозировочно-формовочное оборудование..** 1. Назначение и классификация.

2. Машины для формовки и панировки котлет и биточков.

3. Машины для изготовления пельменей и вареников.

4. Тестораскаточные машины.

5. Машины для деления теста и округления порций.

6. Пресс для пиццы.

7. Соковыжималки..

**9. Универсальные кухонные машины..** 1. Классификация универсальных кухонных машин..

**10. Общие сведения о тепловом оборудовании..** 1. Классификация теплового оборудования.

2. Общие сведения о тепловой обработке пищевых продуктов..

**11. Кухонные плиты для тепловой обработки пищевых продуктов в налитной посуде..** 1.

Характеристика кухонных плит.

2. Плиты электрические секционные, несекционные, индукционные.

3. Плиты электрические для тепловой обработки пищевых продуктов с использованием унифицированных функциональных емкостей (гастроёмкостей)..

**12. Аппараты для жарки пищевых продуктов на нагретой поверхности..** 1. Плиты (открытые сковороды) для непосредственной жарки пищевых продуктов.

2. Аппараты для двухсторонней контактной жарки. Жаровни..

**13. Фритюрницы..** 1. Общие положения. Классификация и устройство фритюрниц.

2. Фритюрницы периодического и непрерывного действия.

3. Специализированные аппараты для жарки во фритюре..

**14. Жарочные и пекарные шкафы..** 1. Общие положения.

2. Классификация и устройство жарочных и пекарных шкафов.

3. Расстоечные шкафы, печи для пиццы..

**15. Конвектоматы и пароконвектоматов. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева..** Классификация. Устройство и принцип действия..

**16. Пищеварочные котлы.**

**Паровые варочные аппараты..** 1. Назначение пищеварочных котлов.

2. Аппараты для варки сосисок, пельменей, макаронных изделий, овощей.

3. Общие положения. Классификация и устройство паровых варочных аппаратов.

**17. Кипятильники, водонагреватели..** 1. Кофеварки и кофемашины (кофейные автоматы).

2. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Линии обслуживания..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина