

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.. Принципы эксплуатации универсальных кухонных машин при производстве продукции общественного питания.

2. Мукопросеиватели. Посудомоечные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций. Принципы эксплуатации мукопросеивателей и посудомоечных машин при производстве продукции общественного питания.

3. Эксплуатация машин для очистки картофеля. Принципы эксплуатации машин для очистки картофеля при производстве продукции общественного питания.

4. Машины для обработки мяса. Принципы эксплуатации машин для обработки мяса при производстве продукции общественного питания.

5. Овощерезательные машины. Принципы эксплуатации овощерезательных машин при производстве продукции общественного питания.

6. Машины для обработки рыбы. Принципы эксплуатации машин для обработки рыбы.

7. Машины для нарезки гастрономических товаров. Принципы эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров при производстве продукции общественного питания.

8. Протирочные машины. Принципы эксплуатации протирочных машин при производстве продукции общественного питания.

9. Машины для работы с тестом. Принципы эксплуатации тестомесильных машин, тестораскаточных, тестоделителей и тестоокруглителей при производстве продукции общественного питания.

10. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования, кухонных плит. Принципы эксплуатации кухонных плит при производстве продукции общественного питания.

11. Аппараты для контактной жарки. Принципы эксплуатации грилей электрических при производстве продукции общественного питания.

12. Сковороды электрические. Принципы эксплуатации сковород электрических при производстве продукции общественного питания.

13. Фритюрницы. Принципы эксплуатации фритюрниц и пончиковых аппаратов при производстве продукции общественного питания.

14. Печи хлебопекарные и кондитерские. Принципы эксплуатации хлебопекарных и кондитерских печей, пароконвектомата, гриля электрического и печи конвейерной жарочной при производстве продукции общественного питания.

15. Котлы пищеварочные. Принципы эксплуатации котлов пищеварочных при производстве продукции общественного питания.

16. Аппараты пароварочные и мармиты. Принципы эксплуатации аппаратов пароварочных и

мармитов, кипятильников электрических и кофеварок при производстве продукции общественного питания.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина