

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.12.2 «Современное оборудование предприятий общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний о технологическом оборудовании предприятий общественного питания,
- б) обучение структуре рабочих циклов, классификации механического, теплового и торгового оборудования,
- в) раскрытие сущности процессов механической и тепловой обработки продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Современное оборудование предприятий общественного питания»

Универсальные кухонные машины. Измельчительное оборудование.

Сортировочно-калибровочное оборудование.

Моечное и очистительное оборудование.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;
- б) законы термодинамики и тепломассообмена;
- в) изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранения;
- г) рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

2) Уметь:

- а) выполнять расчеты деталей машин и механизмов, рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- б) внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
- в) обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

3) Владеть:

- а) рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- б) практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий питания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник